Septembre 2011

Nos actions concrètes en France

Le Better Tomorrow Plan

est le plan de Sodexo pour construire un meilleur avenir.

Le Better Tomorrow Plan:
Trois priorités, 14 engagements,
une longue route impliquant nos
380 000 collaborateurs dans les 80 pays
et sur les 34 000 sites où nous opérons.

www.sodexo.com

Table des matières

Ce catalogue contient les initiatives développées en France et au niveau du Groupe pour atteindre nos engagements du Better Tomorrow Plan. En partageant nos bonnes pratiques, nous visons à mieux les faire connaître et à les reproduire aussi largement que possible.

Qu'est-ce qui constitue une bonne pratique chez Sodexo ?

4 critères doivent être satisfaits en même temps :

1. **CONFORMITÉ AU BTP :** nos meilleures pratiques englobent les trois piliers du Better Tomorrow Plan :
   - **We ARE :** La pratique est totalement alignée sur les fondamentaux de notre entreprise, nos valeurs fondamentales et nos principes éthiques.
   - **We DO :** La pratique correspond à une ou plusieurs de nos priorités (Nutrition, Santé & Bien-être, Communautés Locales et Environnement) et participe à l'avancement d'un ou plusieurs de nos engagements We DO.
   - **We ENGAGE :** La pratique nous aide à impliquer nos parties prenantes au travers d'une action percutante : écoute de nos parties prenantes, mise en place d'un dialogue avec elles ou influence de leurs pratiques sur les sites où nous opérons et au-delà.
2. **TRANSMISSIBLE & REPRODUCTIBLE :** La pratique peut être adoptée et appliquée à d'autres sites extérieurs au pays ou à la région dans laquelle elle a d'abord été développée et mise en place.
3. **MESURABLE :** La pratique est évaluable en terme d'impact sur nos activités clients et / ou sur notre entreprise. La réalisation d'objectifs initiaux ont été fixés et un processus de suivi des performances est établi.
4. **RECONNUE :** La pratique est également reconnue par nos clients, consommateurs, institutions ou ONG comme ayant un avantage démontrable à un ou plusieurs intervenants.

We Are 3

- Intégrité dans la conduite des affaires 3
- Droits de l'Homme 4
- Ascenseur social 5
- Diversité & Inclusion 8
- Hygiène & Sécurité 10

We Do 12

- Nutrition, Santé & Bien-être 12
  - Solutions pour la santé et le bien-être 12
  - Alimentation variée et équilibrée 14
  - Sucre, sel et matières grasses 16
- Communautés locales 18
  - Initiative STOP Hunger 18
  - Développement des communautés locales 20
  - Produits issus du commerce équitable et certifiés 22
- Environnement 24
  - Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement 24
  - Produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable 26
  - Produits de la mer issus de fillières durables .. 28
  - Equipements et fournitures issus de fillières durables 30
  - Energie et émissions 32
  - Eaux et effluents 35
  - Déchets organiques 36
  - Déchets non-organiques 38

We Engage 40

- Impliquer nos collaborateurs 40
- Impliquer nos clients 41
- Impliquer nos consommateurs 42
- Impliquer nos fournisseurs 43
- Impliquer les institutions 44

Index par entités

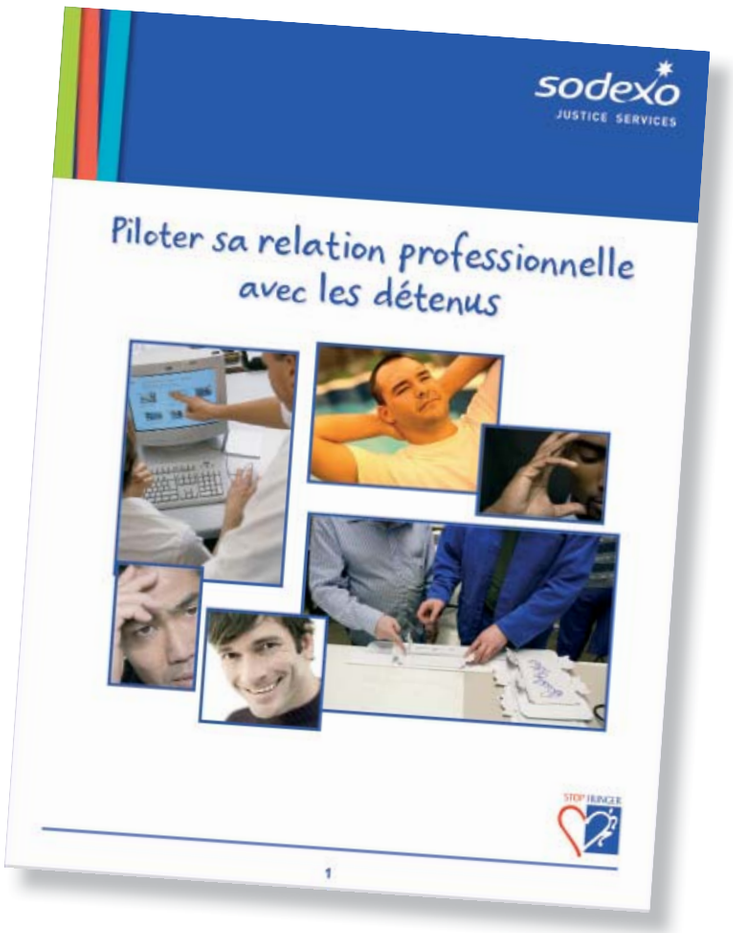
- SODEXO GROUPE 4, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 19, 22, 26, 37, 39, 40, 42, 44, 45
- SODEXO FRANCE 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 18, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 30, 32, 35, 38, 42, 43, 45
- ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS 12, 14, 16, 26, 31, 33, 41, 44
- EDUCATION 12, 13, 15, 16, 20, 26, 30, 32, 35, 36, 38, 41
- SANTE MEDICO SOCIAL 13, 14, 17, 34, 37, 38
- JUSTICE SERVICES . 3, 6, 12, 14, 15, 20, 32, 36, 40
- SPORTS ET LOISIRS 29, 31, 33, 34
- SOGERES 4, 7

Intégrité dans la conduite des affaires

JUSTICE SERVICES

Piloter sa relation professionnelle avec les détenus

En 2010, Sodexo Justice Services a édité un guide de 20 pages à destination de ses collaborateurs nouvellement embauchés (de l'externe ou via une reprise du personnel) visant à leur donner **des repères précis et concrets dans la gestion au quotidien de leurs relations avec les détenus**. Des conseils pratiques en lien avec l'environnement carcéral et des situations pouvant être rencontrées (ex : "un détenu me demande d'introduire un objet extérieur dans l'établissement", "un détenu me pose des questions personnelles", "je constate la disparition de documents ou d'objets dans mon bureau") leur sont proposés afin de leur donner des repères concrets et structurants pour rester intègre dans leur travail.



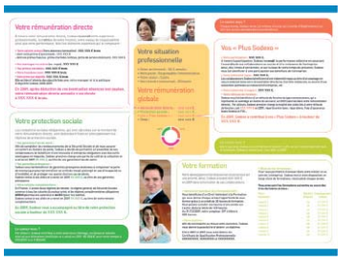
SODEXO FRANCE

Prévenir les risques psycho-sociaux : Ecoute et Vigilance

Sodexo a mis en place un réseau intitulé « Ecoute et Vigilance » au sein de l'entreprise constitué de collaborateurs volontaires appelés « vigies ». Au terme d'une formation à l'écoute active et aux risques psycho-sociaux, les vigies se tiennent à disposition de l'ensemble des salariés pour les **soutenir dans des situations de stress en toute confidentialité**. Une communication a été faite et des panneaux avec les contacts téléphoniques des vigies ont été installés sur l'ensemble des sites. Les organisations syndicales ont été associées à l'initiative et sont membres du Conseil d'Administration « Ecoute et Vigilance ».

SODEXO FRANCE

Edition et diffusion du Bilan Social Individuel



Depuis avril 2010, Sodexo édite et diffuse un Bilan Social Individuel pour l'ensemble des collaborateurs ayant plus de deux ans d'ancienneté. Il s'agit d'un document personnel et confidentiel envoyé chaque année au domicile des collaborateurs. Ce document comporte :

- la décomposition individualisée des éléments de **rémunération globale** constituée par la rémunération directe, la protection sociale (garantie de frais de santé, frais de prévoyance, retraite complémentaire, cotisations versées pour chacun à l'URSSAF et à l'ASSEDIC) ainsi que **les « plus Sodexo »** (participation aux résultats de l'entreprise, indemnité repas, indemnité transport...),
- et les informations sur le développement professionnel détaillant les formations suivies sur une période de 4 ans, les diplômes obtenus et le compteur DIF.

Il présente aussi la concrétisation de « nos engagements pour votre avenir » en matière de mobilité, promotion, actions en faveur de la diversité...

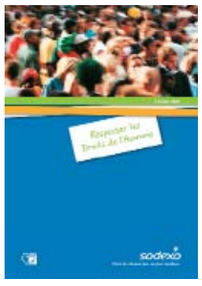
SOGERES

Formation aux risques psycho-sociaux de l'ensemble des managers opérationnels

Depuis 2008, face à la prise de conscience de l'émergence des risques psycho-sociaux et de toutes ses implications, Sogeres a mis en place **une journée de sensibilisation et de formation destinée à l'ensemble des managers opérationnels ainsi qu'au CHSCT et aux Responsables Ressources Humaines**. En tout, près de 400 personnes ont déjà été formées, l'objectif étant à terme d'avoir formé tous les managers de proximité de la division. Cette formation est assurée par un psychologue du travail. Elle doit permettre aux managers de remettre en question certaines méthodes de management parfois obsolètes pour faire plus de place à **l'écoute, la communication et la proximité**, de leur redonner confiance dans leurs capacités managériales, en bref, de les sensibiliser au sujet et de leur donner des outils pour répondre à des situations de déviance.

SODEXO GROUPE

Module d' e-learning « Droits de l'Homme »



En 2009, Sodexo Groupe a publié sa politique des Droits de l'Homme. Afin de progresser dans ce domaine et de vérifier sa bonne application dans les établissements correctionnels de la division Justice Services, des **groupes de travail** se sont rencontrés en 2009 et en 2010 en vue de traiter ces questions des Droits de l'Homme. **Un module d' e-learning pour les salariés** a été lancé début 2011 et va être étendu en France, au Royaume-Uni et au Chili. L'objectif premier sera de former 1 000 personnes.

SODEXO FRANCE

Permettre aux managers d'évoluer grâce au Development Center

La vocation du Development Center est de **développer les compétences, de faciliter et de garantir l'évolution de nos collaborateurs**. Ce cursus s'adresse par exemple à des Responsables de Site et Cadres fonctionnels souhaitant évoluer vers des postes de Responsable Régional (RR) ou Directeur Hospitalité (DH). Développé pour l'une des divisions en 1999, il a été déployé à toute l'entreprise en 2006. Cette démarche d'évaluation ouverte est basée sur l'observation des comportements mis en œuvre dans des situations analogues à de futures situations au travail. C'est un outil qui permet au candidat, avec l'appui de ses responsables hiérarchiques, de se préparer à une évolution dans l'entreprise.

A la suite d'une détection et d'une validation conjointe par le manager et le DRH des candidats, ceux-ci passent une journée en groupe de 4 sous le regard d'un Directeur Régional et de deux pilotes de la Direction des Ressources Humaines. La journée est bâtie sur des ateliers. Un compte rendu et un plan d'action suivi sont adressés à chaque collaborateur évalué, à son responsable hiérarchique ainsi qu'à son DRH. Depuis un an, 25 collaborateurs ont été évalués. 9 collaborateurs ont d'ores et déjà évolué à un poste de Responsable Régional ou Directeur Hospitalité.

SODEXO FRANCE

Ecole des Métiers

Le chantier de l'Ecole des Métiers a été lancé en 2008-2009 pour pérenniser et **renforcer le professionnalisme** des formations occasionnelles assurées par des professionnels de Sodexo issus des équipes opérationnelles. En effet, ce dispositif permet, sans augmenter le volume de formateurs permanents, d'assurer bon nombre de formations directement sur site, pour des équipes complètes et sans avoir à les déplacer. Il permet de valoriser les compétences de nos collaborateurs, notamment les séniors, et d'**assurer une transmission du savoir dans l'entreprise**. Avec le lancement de l'Ecole des Métiers, les Responsables de Site qui le souhaitaient ont été invités à postuler via un dossier de candidature.

A la fin du mois de juin 2011, 156 dossiers ont été déposés et plus de 120 personnes ont suivi une formation de formateur. Ils sont amenés à transmettre leurs compétences dans des domaines aussi variés que la sécurité au travail, l'hygiène des aliments, la relation avec les consommateurs, le bio nettoyage ou la mise en valeur des plats et le service en salle. L'Ecole des Métiers est née en créant une émulation parmi nos collaborateurs formateurs qui se sentent ainsi davantage reconnus et investis par Sodexo.

SODEXO FRANCE

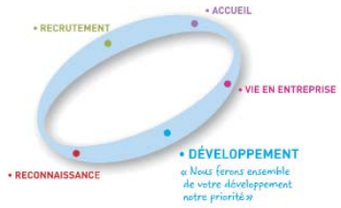
Accueillir et former des apprentis

La formation des jeunes, notamment par les stages et l'apprentissage est au cœur de la vocation de Sodexo. L'objectif est clair, c'est le recrutement.

Chaque année, Sodexo forme plus de 400 apprentis en France provenant de toutes branches confondues (CAP, BTS, Licence Professionnelle, Master....). **30 % des apprentis sont embauchés en fin de diplôme** car la volonté de l'entreprise est d'intégrer pleinement les jeunes et de les inscrire dans un projet sur le long terme, avec l'implication des équipes dirigeantes. Sodexo se mobilise tout particulièrement en faveur des handicapés. L'apprentissage est, pour eux, un moyen efficace de trouver une orientation professionnelle. 10 jeunes handicapés effectuent actuellement leur apprentissage dans l'entreprise.

SODEXO FRANCE

Sodexo Formation : Le Droit Individuel à la Formation



Né en mai 2004, le DIF a été perçu par de nombreux acteurs de la Formation Professionnelle comme une contrainte. Sodexo a décidé d'en faire une réelle opportunité, afin de permettre **l'accès à la formation au plus grand nombre de ses salariés** et plus particulièrement à ses employés, population la moins formée jusqu'alors. Le choix a alors été fait de réaliser ces formations pendant le temps de travail.

Pour en optimiser le fonctionnement, la démarche a été structurée :

- Proposition de choix dans une offre préétablie en prenant en compte les avis des organisations syndicales
- Fixation d'une période de réception des demandes pour réaliser une véritable campagne d'information des collaborateurs et pour faciliter le traitement des inscriptions

Le DIF a très vite connu un franc succès tant en interne (2800 demandes lors de la première campagne, pic à 4200 demandes en 2010), qu'en externe puisque Sodexo a été primé à deux occasions en 2007 et 2009 pour sa politique DIF, dans le cadre des trophées de la formation professionnelle organisés par DEMOS. En janvier 2011, l'offre a été élargie à de nouveaux collaborateurs d'Altys, de Sodexo FM et de Sodexo Justice Services et aujourd'hui, ce sont 27000 collaborateurs qui reçoivent individuellement le catalogue DIF. Ce catalogue propose 40 formations qui visent à développer l'appétence pour la formation et la confiance en soi de nos salariés. Quelques exemples de modules du catalogue : écrire simple et clair, secourir mode d'emploi, s'investir dans la gestion d'une association, développer ses qualités d'orateur, bureautique, anglais, gérer son temps personnel et professionnel...

Parmi les enjeux à venir du DIF, on peut mentionner les suivants : toucher les publics les plus éloignés de la formation en proposant des actions d'alphabétisation et de lutte contre l'illettrisme, ouvrir le catalogue à de nouvelles entités, maintenir la motivation à se former en veillant à proposer un catalogue toujours attractif, pouvoir mieux étudier des demandes hors catalogue quand elles présentent un réel intérêt.

JUSTICE SERVICES — NOUVEAU

Le Forum Oriente Express fait son tour de France

En mars 2011 à la maison d'arrêt d'Osny dans le Val-d'Oise, a eu lieu la première escale du Forum Oriente Express. Ce **forum de l'orientation et des métiers** a réuni une quinzaine d'entreprises, d'organismes de formation ou de partenaires institutionnels du département qui ont répondu à l'invitation du service formation. Trois semaines avant l'événement, l'ensemble des personnes détenues a reçu un courrier annonçant le Forum. Plus de 200 d'entre eux ont souhaité y participer. Pour assurer le succès de cette initiative, l'implication de tous, équipes de Sodexo Justice Services et personnel de surveillance a été nécessaire. Les premiers retours des détenus et des exposants sont positifs, le rendez-vous est repris pour l'année prochaine. Depuis, les wagons du forum ont fait une halte dans les autres établissements pénitentiaires où Sodexo Justice Services est présent.

SOGERES NOUVEAU

Ecole du Savoir

En 2010, suite aux résultats de l'enquête d'engagement, une attente forte a été décelée de la part des collaborateurs les plus anciens de Sogeres **pour transmettre leur savoir-faire et leur amour du métier**. Le positionnement de restaurateur de Sogeres et son offre qui s'appuie sur le savoir-faire culinaire, l'esprit de service, le sens du client, nécessitaient que ces aspects professionnels, qui n'existent pas dans les formations classiques, puissent être transmis par les collaborateurs en interne. La DRH de Sogeres a décidé alors de confier à 12 collaborateurs expérimentés, parmi les Seniors (+ 45 ans), un rôle de transmission des savoirs-faire et du « tour de main » Sogeres. C'est avec l'école Hôtelière MEDERIC à Paris, que l'Ecole du Savoir s'est construite. Une formation de formateurs d'une durée de 140 heures, de novembre 2010 à avril 2011, a ainsi été construite. S'engageant plus encore, MEDERIC leur a offert la possibilité de participer à des jurys d'examen et de co-animer certains cours.

Depuis le mois d'avril 2011, les 12 formateurs sont titulaires d'un titre de formateur agréé « Ecole Hôtelière de Paris » ainsi que de la certification de tuteur, ambassadeur des métiers, ce qui leur permettra de représenter la profession auprès du Grand Public. Ils seront chez Sogeres formateurs pour les CQP (plongeur, cuisinier et chef Gérant) et interviendront, notamment, dans le cadre de la politique de diversité, auprès des collaboratrices souhaitant évoluer vers les métiers de la cuisine (traditionnellement masculin).

SODEXO GROUPE

Programme CLIMB

Grâce à l'Institut de Management Sodexo, plusieurs initiatives ont été prises **pour promouvoir le développement de ses hauts dirigeants** : le programme « Fondamentalement Sodexo » et, depuis 2009, CLIMB (Change Leadership Implementation Behavior – quel comportement adopter pour changer son leadership ?). Ce dernier, en ciblant les 1200 cadres dirigeants du monde entier, vise à renforcer l'appropriation de la stratégie du Groupe et à développer des compétences clés en leadership. Un outil de simulation d'entreprise virtuelle adapté au programme CLIMB a été élaboré : VirtuoSo. En 2009, 400 personnes ont suivi le programme, qui comprend 10 mois de formation à distance (finance, marketing, RH et stratégie) et trois jours en cours.

SODEXO GROUPE

Lancement du programme Boarding Pass

Lancé en 2007, le Boarding Pass est un programme mondial d'initiation dédié aux membres du Comité Exécutif et des directeurs nouvellement promus ou recrutés. Il vise à **soutenir l'intégration des nouveaux arrivants en les aidant à découvrir l'entreprise**, en les laissant faire l'expérience des valeurs de Sodexo et les amenant à s'approprier pleinement leur nouveau rôle. Depuis la création du programme, des participants de 30 pays en ont bénéficié.

SODEXO GROUPE

Lettre d'emploi Sodexo Change

En 2009, plusieurs projets encourageant les salariés à **développer leur ouverture sur le monde** ont été lancés afin d'améliorer la mobilité. Parmi ces projets, Sodexo Change est une lettre d'emploi bimestriel qui couvre l'ensemble des postes d'encadrement accessibles aux cadres qui sont ouverts à la mobilité internationale.

SODEXO GROUPE

SWIFt

En juin 2009, Sodexo a lancé le SWIFt (Sodexo Women's International Forum for talent), afin de **faire avancer la stratégie globale sur l'égalité professionnelle**, d'accroître la représentation des femmes aux postes les plus élevés de l'organisation et de promouvoir l'engagement de toutes les femmes. Composé de 20 dirigeantes de Sodexo représentant 12 nationalités, le SWIFt a pour mission de proposer des actions concrètes pour aider le Groupe à atteindre son ambition en matière de représentation des femmes au sein de son top management : passer de 23 à 25 % de femmes dans son Top 300 d'ici 2015.

SODEXO FRANCE

Soutenir l'emploi pour les personnes en situation de handicap

Pour la quinzième année consécutive, Sodexo soutient la semaine pour l'emploi des personnes en situation de handicap en participant à des forums, des salons de l'emploi et des actions de sensibilisation à travers le pays. Le groupe emploie actuellement 893 personnes handicapées, et forme plus de 200 jeunes handicapés dans ses cuisines au sein des institutions spécialisées. En 2009, Sodexo a signé **un second accord pour le recrutement des handicapés : « De l'emploi à l'innovation »** qui a été certifié par les autorités de l'emploi et du travail. Au cours des 3 années de l'accord, c'est environ 200 personnes handicapées, 70 apprentis handicapés et 150 stagiaires qui seront embauchés.

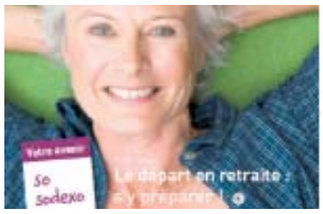
SODEXO FRANCE NOUVEAU

Des chèques-services pour les seniors

Sodexo Solutions de Motivation a introduit le PASS CESU 55 + pour aider les employés les plus âgés à faire face à la complexité et au coût des procédures de pension des retraites. Distribués par les clients de Sodexo à leur propre personnel, cette solution de motivation suit l'exemple donné par le PASS CESU HANDICAP précédemment lancé. Selon un sondage IPSOS, 53 % des Français ne font pas confiance à la communication réalisée par leurs employeurs sur l'importance de préparer et d'épargner pour la retraite. Par l'attribution de chèques-services, les employeurs envoient un signal solide qui prouve leur attachement à leurs employés.

SODEXO FRANCE NOUVEAU

Sodexo France s'engage pour l'Emploi des Seniors



Un **« Accord en faveur de l'emploi des seniors »** a été signé en mars 2011 par Sodexo et l'intégralité des organisations syndicales représentatives. Il donne lieu à quatre engagements majeurs : un entretien de mi-carrière dès 45 ans (8500 collaborateurs, soit près d'un tiers des salariés de l'entreprise, seront concernés dans les deux années à venir) ; la prévention des situations de pénibilité au travail ; l'aménagement du temps de travail ; l'information des collaborateurs via l'élaboration de documents spécifiques. Un guide « Le départ en retraite : s'y préparer ! » a été édité et diffusé largement à l'ensemble des collaborateurs ciblés.

SODEXO FRANCE

Le Réseau Handicap

Afin de déployer efficacement la politique Handicap de Sodexo mise en place dans le cadre de l'Accord Handicap signé en 2006, une organisation décentralisée à plusieurs niveaux a été mise en œuvre :

- au niveau **national** : un Responsable Mission Handicap et une Chargée de Mission Handicap ;
- au niveau **régional** : 3 « Experts Relais », Responsables RH ayant pour mission complémentaire l'apport d'une véritable expertise à destination des autres RRH ;
- dans **chaque bassin d'emploi** : un trinôme composé du RRH, d'un responsable opérationnel volontaire et d'un correspondant handicap ;
- pour **chaque CHSCT** : un correspondant handicap CHSCT.

L'ensemble de ces acteurs composent **le Réseau Handicap qui représente plus de 70 personnes en France**. Le Réseau doit, par ses missions, être un relais terrain de la politique « Emploi Handicap » menée par la Mission Handicap et favoriser l'employabilité des travailleurs handicapés. Pour ce faire, l'ensemble du Réseau Handicap a été formé sur la thématique et sur les axes prioritaires tels que le maintien dans l'emploi. En parallèle, la Mission Handicap joue également un rôle de conseil et d'apporteur de compétences aux membres du Réseau. Les résultats sont là puisque entre 2005 et fin 2010, le taux d'emploi des personnes en situation de handicap est passé de 2,33 % à 5,40 %. Sodexo France est allé au-delà de son objectif à fin 2011, fixé à 4,50 %. Néanmoins, notre action ne doit pas s'arrêter là et des progrès doivent être faits notamment autour du maintien dans l'emploi.

SODEXO FRANCE NOUVEAU

Le Conseil de la Diversité et de l'Inclusion

En 2011, Sodexo France a décidé de concrétiser l'engagement de la Direction de **faire de la diversité de ses collaborateurs un levier de performance**. Ainsi un Conseil de la Diversité et de l'Inclusion, sous la présidence de Roberto Cirillo, Directeur Général de Sodexo en France, est en train de voir le jour. Sa mission sera de mettre en avant le lien entre les enjeux diversité et inclusion et les enjeux business de Sodexo en France, d'aider l'entreprise à créer un environnement favorable au développement de pratiques et de comportements inclusifs et de faire la promotion de la diversité au sein de nos équipes. Ce Conseil sera composé, outre son Président, de 24 membres, dont 13 femmes, issus de 5 niveaux hiérarchiques différents et représentants toutes les entités de Sodexo France.

SODEXO GROUPE

Suivi des risques importants liés au travail

Sur nos sites, nous enregistrons les données d'incident HSE (Hygiène Sécurité Environnement) et préparons un rapport consolidé chaque année **pour évaluer et suivre les risques importants liés au travail et fournir des recommandations pour les minimiser**. En plus de développer des programmes de prévention spécifiques en réponse aux incidents (cours de conduite défensive, par exemple), les données HSE recueillies sont également adaptées pour permettre la collecte d'autres informations (par exemple, les distances parcourues par les véhicules de l'entreprise) afin d'aider l'entreprise à mieux comprendre et combattre les risques encourus.

SODEXO FRANCE

Séance de conduite sécurité

Sodexo a lancé un programme ciblant les conducteurs des véhicules de fonction. Lors du remplacement de leur voiture, les salariés participent à une séance obligatoire de **formation de conduite sécurité**. Quelques 445 collaborateurs sont concernés chaque année, pour améliorer leur capacité à conduire prudemment. La finalité : éviter autant que possible les accidents de voiture impliquant des salariés de Sodexo.

SODEXO FRANCE NOUVEAU

Les causeries QHSE sur les sites

Les causeries sont des moments d'échanges privilégiés et indispensables entre le responsable et son équipe sur les risques et les moyens de les maîtriser. Elles ont été initiées dans le domaine de la Sécurité au Travail et confortées par les progrès observés. La causerie se décompose en trois moments forts : faire le bilan des actions en cours, présenter le thème du mois, les risques rencontrés dans notre profession et le respect des moyens de maîtrise, trouver ensemble des solutions pour améliorer en continu la sécurité des consommateurs, la sécurité de nos équipes et la protection de l'environnement. Parmi les thèmes abordés en 2010/2011, on trouve notamment le risque incendie, le tranchage et la découpe, les événements accidentels, les risques routiers, le nettoyage et la désinfection avec les produits lessiviels. Pour chaque causerie, un rapport est rédigé et permet un suivi des actions décidées.

SODEXO FRANCE

Un portail Qualité Hygiène Sécurité Environnement

Le service Qualité de Sodexo France met à disposition des sites toutes les informations nécessaires au respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement. On y trouve les documents référents à la sécurité des aliments, la sécurité au travail, la sécurité de l'environnement, la sécurité du bionettoyage et le management de la qualité. Les sites ont également accès à un outil de pilotage de la qualité : "Mon Suivi Qualité". Cet outil permet :

- de réunir, dans un unique tableau de bord et organisé par codes couleurs relatifs au niveau de performance, les résultats des indicateurs qualité de son périmètre ;
- d'accéder en quelques clics aux rapports des audits, des analyses et des enquêtes réalisées sur chaque site ;
- de bénéficier d'une traçabilité automatisée des mesures qualité du site grâce au classement et à l'archivage des données par le serveur informatique.

Notre engagement : « Nous développerons et assurerons la promotion de solutions en faveur de la santé et du bien-être en engageant nos clients, nos consommateurs et nos collaborateurs dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- L'alimentation et la pratique d'une activité physique sont déterminants pour la santé.
- Le bien-être apparaît comme un élément significatif pour limiter l'absentéisme sur le lieu de travail et optimiser la productivité.

EDUCATION

Moins de bruit dans la cantine avec Cuisto Rigolo

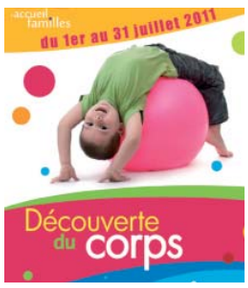
A Mantes-La-Jolie, dans le cadre de la mise en place de l'offre Cuisto Rigolo, Sodexo Education a entrepris différentes actions permettant de **réduire le volume sonore ressenti par les enfants** dans la salle à manger :

- Une implantation adaptée (petites tablées et création de différents îlots au sein de la salle à manger séparés par des claustras).
- Un choix d'aménagements et de mobilier spécifique (éléments acoustiques ludiques, tables équipées d'un plateau anti-bruit, piétements des tables et chaises avec embouts caoutchouc).
- Un choix de vaisselle spécifique (verres en polycarbonate qui ne créent pas de nuisances sonores lorsqu'ils glissent sur le rack à verres).
- Une communication efficace (responsabilisation des enfants sur leurs attitudes et leur comportement grâce à des règles de conduites édictées par Cuisto Rigolo).

Les relevés de satisfaction menés auprès des enfants et du personnel sont unanimes : **« c'est plus silencieux qu'avant »**.

JUSTICE SERVICES — NOUVEAU

Un printemps riche en animations



Sodexo Justice Services mène un important travail **d'accueil et d'accompagnement des familles des personnes détenues**. Lors des visites aux parloirs, pour le bien-être des familles et des proches, Sodexo prend en charge les enfants de plus de trois ans et organise de multiples activités en rapport ou non avec le calendrier. Tout au long de l'année, ce lieu est riche en animations ; Carnaval, Fête des mères et des pères, Semaine du goût... Une des priorités est d'instaurer un climat de convivialité, de diminuer les tensions intervenant pendant l'attente qui précède les visites et de rassurer les familles pendant les visites.

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Confort acoustique dans nos restaurants

Sodexo Entreprises et Administrations a décidé d'agir sur **le confort acoustique de ses consommateurs** grâce à :

- Des prises de mesure de décibels sur les restaurants avec la mise en place d'un plan d'action « primaire » puis « développé »,
- Un petit guide récapitulant les notions essentielles sur l'acoustique et des idées pratiques pour améliorer l'acoustique dans nos lieux de vie (en cours de réalisation par le design industriel).

SANTE MEDICO SOCIAL

Des contenants mieux adaptés aux fours à micro-ondes

Dans le cadre de ses établissements-pilotes C2DS*, Sodexo Santé Médico Social France a proscrit **l'utilisation de contenants en matière plastique** pour le réchauffage des plats dans les fours à micro-ondes. Une information simple à l'attention des convives est apposée à proximité des fours à micro-ondes des établissements, recommandant de ne pas utiliser de contenants plastiques pour le réchauffage des plats. Des contenants adaptés ont été mis à disposition pour préserver la santé des consommateurs.

** Comité pour un Développement durable en Santé*

EDUCATION

« Mets tes baskets » pour garder la forme

Sodexo Education France a lancé un programme **« Mets tes baskets ! »** en partenariat avec l'association SIEL Bleu.

Le programme comprend :

- Un parcours de la forme (30 mn), proposé sur les écoles pendant la pause méridienne. 5 ateliers en alternance :
  - des questions autour de l'activité physique et de l'alimentation,
  - des activités de lancer, d'endurance, de saut, de souplesse...
- En fin d'activité, chaque enfant reçoit un diplôme certifiant de sa participation.
- En option, des dépliants de sensibilisation sur l'importance de l'activité physique à destination des familles peuvent également être remis aux enfants.

SODEXO GROUPE

NOUVEAU

Conciergerie : au service de la Qualité de Vie

Sodexo offre aux salariés de ses clients les solutions **pour mieux gérer les obligations du travail et de la vie quotidienne**. Aujourd'hui, les entreprises font face à de multiples défis tout en améliorant leur productivité. Les employés travaillent plus fort que jamais, et conjuguent leur vie personnelle à des déplacements dont les distances s'allongent.

Sodexo propose un service de conciergerie composé d'une équipe de professionnels hautement qualifiés pour aider les employés de nos clients à gérer leurs occupations personnelles : hôtel, voyages en avion, locations de voiture, visites et planification d'itinéraire, réservations de repas, de billets de concerts, de théâtre, d'événements sportifs et de divertissement, cadeaux, réparations à domicile, livraisons de courses, services de nettoyage.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Promouvoir des activités physiques
- Offrir des services de conciergerie
- Améliorer la qualité de l'air
- Utiliser des plantes dépolluantes
- Améliorer l'acoustique

Alimentation variée et équilibrée

Notre engagement : « Nous proposerons et assurerons la promotion de choix alimentaires variés et équilibrés sur tous les sites de nos clients d'ici à 2012. »

Contexte

- L'alimentation est essentielle pour la santé et le développement de l'individu. Une meilleure nutrition contribue au renforcement des défenses immunitaires.
- La lutte contre la malnutrition et l'obésité sont des enjeux majeurs.
- Les consommateurs font de plus en plus le choix d'une alimentation végétarienne et végétalienne pour des raisons éthiques, de santé ou liées à l'environnement.

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Des nouveautés pleines d'équilibre pour nos consommateurs

Depuis ses menus printemps/été, Sodexo Entreprises informe ses consommateurs sur **la valeur nutritionnelle des recettes**. Dans la gamme Access, un menu économique et équilibré est proposé au quotidien avec une formule du jour oscillant entre 750 et 900 Kcal. De plus, un engagement a été pris pour mettre en avant les fruits à la manière d'un étal de marché. Enfin, un module « C'la forme », proposant recettes et produits « santé et bien-être » est systématiquement présenté dans les nouveaux restaurants Latitude.

JUSTICE SERVICES

Préserver la santé des détenus en soutenant le cadre médical pénitentiaire

Sodexo Justice Services s'est engagé sur le thème des **allergies alimentaires dans les établissements pénitentiaires**. Lors d'une mesure faite en 2010, 567 allergiques potentiels ont été déterminés parmi les 17500 détenus. Sodexo a mis en place une fiche Info Allergies Alimentaire pour le cadre médical, avec la possibilité de joindre une responsable nutrition et fournir l'appui d'un médecin conseil. Une enquête a été menée sur la relation entre ingestion des aliments et apparition des symptômes, avec différents tests afin de permettre d'identifier l'aliment allergène.

Plusieurs régimes sont prévus dans le contrat entre Sodexo Justice Services et l'administration pénitentiaire mais les régimes pour allergies alimentaires ne le sont pas. De nombreuses pseudo-allergies étant rapportées, il était donc important de mesurer et tester les allergies réelles pouvant avoir des conséquences graves pour la santé des détenus.

SANTE MEDICO SOCIAL

Répondre aux besoins nutritionnels de nos patients

Dans la division Santé Médico Social, **les menus sont adaptés aux pathologies et typologies des patients** (personnes âgées, femmes enceintes, etc...). Un argumentaire décrivant les besoins et les attentes de chaque typologie de consommateurs est fourni, à l'attention des équipes de cuisine, des équipes de prise de commande et de service.

Par exemple, il va être demandé de ne pas proposer de produits contenant de l'aspartame dans les maternités ; il a donc fallu évaluer les offres alimentaires en place sur les établissements et rédiger une lettre d'information à l'attention des mamans.

SODEXO GROUPE

NATURAL!

NATURAL! est une offre de restauration qui a été créée en Espagne, puis adaptée et déployée en France, Italie, Finlande, Singapour, Chine, Etats-Unis, Russie et Pays-Bas. Bar à jus de fruits et à smoothies, NATURAL! est également destiné à **faire connaître les avantages des fruits sur le métabolisme**. Les recettes se divisent en six catégories: Protecteur, Dynamisant, Rajeunissant, Amaigrissant, Antistress et Détoxifiant ; toute les recettes sont basées sur des produits 100 % naturels, sans concentrés et sans ajout de sucre. Également soucieux du respect de l'environnement, NATURAL! n'utilise que des **emballages biodégradables**.

EDUCATION

Des ateliers interactifs pour mieux s'alimenter

En éducation, des cours de sensibilisation pour les classes primaires ont été déployés, ce sont les ateliers interactifs « Cuisto Rigolo ».
Le premier s'intitule **« Ton alimentation c'est ta santé »**. Sodexo Education a formé et missionné en France un réseau de proximité constitué de 34 personnes (diététiciennes, chargés de suivi client, responsables régionaux), en capacité de dispenser 1 200 interventions/an, soit environ 23 800 enfants sensibilisés chaque année. Sur Marseille par exemple, ce sont 630 ateliers qui seront proposés, sensibilisant environ 12 600 enfants chaque année.

JUSTICE SERVICES

Garantir la sécurité alimentaire pour les détenus

Dans ses cuisines, Sodexo Justice Service doit garantir la **sécurité des aliments** pour l'administration pénitentiaire et pour les consommateurs. Réduire les risques en sécurité alimentaire représente un axe important des contrôles effectués et constitue un des engagements « Nutrition, Santé, Bien-être » de Sodexo.

C'est pourquoi l'ensemble des responsables restauration de Sodexo Justices Service va être formé au **« Management de la Sécurité Alimentaire »**. Un guide simple et accessible à tous, le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (ensemble des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité) est mis à disposition. De nouveaux kits, avec guide pédagogique, affiches actualisées et classeur « personnalisation site », vont être livrés à tous les établissements.

SODEXO GROUPE

Vitality

L'offre « Vitality », s'adapte aux goûts de chaque pays ; son principe est simple : il consiste à **proposer chaque jour aux consommateurs un plat sain et équilibré, à teneur en matières grasses maîtrisée, et à les sensibiliser à l'importance d'une alimentation variée et équilibrée**, contribuant ainsi à leur bien-être général.

Développée pour les restaurants d'entreprise en 2006, l'offre « Vitality » de Sodexo est maintenant disponible sur environ 500 sites en Europe.

EDUCATION NOUVEAU

Le jardin potager pédagogique pour les enfants

Sur l'établissement scolaire Saint-Joseph de Tivoli à Bordeaux, Sodexo Education a mis en place un jardin potager pédagogique en partenariat avec Jardiland. Cette démarche pédagogique a pour objectif de **faire découvrir aux enfants les modes de culture des fruits et légumes et de les sensibiliser au respect de la nature** :

- Les produits utilisés, et notamment les engrais, sont compatibles avec l'Agriculture Biologique.
- Des outils de jardinage adaptés aux petites mains des enfants ont été fournis, pour les plantations et le désherbage.
- Un bac à Compost a été installé.
- Des "leurs pour jachères" ont été semées sur l'espace de terre non utilisé par le potager....

Encadrés par deux animatrices de Jardiland, les enfants de l'école élémentaire vont ainsi, au rythme des saisons, cultiver leur propre potager et faire pousser des légumes (radis, salades...) et des fruits (fraises, tomates...). Les fruits et légumes récoltés sont consommés directement par les enfants.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Rendre les fruits et légumes plus disponibles
- Offrir des conseils nutritionnels
- Proposer des menus variés et équilibrés
- Offrir des options végétariennes

Sucre, sel et matières grasses

Notre engagement : « Nous favoriserons la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses sur tous les sites de nos clients d'ici à 2015. »

Contexte

- Dans de très nombreux pays, la consommation de sucre, de sel et de matières grasses dépasse les recommandations nationales et internationales.
- Les produits transformés qui contiennent ces ingrédients en trop grande quantité augmentent particulièrement les risques d'obésité et de maladies chroniques.
- Les recommandations nutritionnelles encouragent à :
  - réduire la consommation de matières grasses,
  - éliminer les acides gras et les graisses hydrogénées,
  - limiter les aliments à sucres rapides,
  - réduire la consommation de sel (sodium),
  - préférer le sel iodé.

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Maîtrise du sel dans nos recettes

Sodexo Entreprises continue son action sur **la réduction de la consommation de sel, sucre et matières grasses**, et ceci en :

- Réduisant significativement le nombre de produits à faible apport nutritionnel (P/L<1)*.
- Poursuivant la mise en place de la démarche de maîtrise de sel dans nos recettes, initiée avec Olivier Roellinger. *« Toucher au sel c'est très symbolique, car c'est le geste du cuisinier que de saler… Pourtant dans les recettes, le sel et le poivre ne sont jamais dosés. Aujourd'hui, on ne peut plus saler 'à la louche' »*. Le pôle nutrition a donc initié un travail à partir de premières recommandations. Objectif : une application des dosages recommandés sur 100 % des sites en janvier 2012. Il ne s'agit pas de supprimer le sel de l'alimentation ni de faire une cuisine sans saveur, mais d'apprendre à en maîtriser l'utilisation, grâce à la mise en place d'un kit « maîtrise du sel en cuisine » et la formation de l'équipe de cuisine.
- Lançant un site pilote par direction régionale.
- Construisant une démarche de réduction de sucre dans les recettes.

** Rapport Protéines sur Lipides*

EDUCATION

« Moins salé », « moins sucré » et « moins gras » pour nos enfants

La division Education agit également en faveur de cet engagement par deux actions concrètes : **« Moins salées ! Nos vinaigrettes maison… »** et **« Moins sucrées ! Moins grasses ! Nos pâtisseries fraîches confectionnées sur la cuisine centrale… »**.

En effet, les recettes de vinaigrettes maison, proposées systématiquement dans les menus enfants, contiennent en moyenne 40 % de sel en moins que leur version industrielle. Egalement, toutes les recettes de pâtisseries fraîches sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles :

- La tarte au citron fraîche est moins grasse de 68 % et moins sucrée de 28 % que son homologue surgelée,
- Le clafoutis frais pêche-amande est moins gras de 39 % et moins sucré de 23 % que le clafoutis en bande surgelé.

We Do
Nutrition, Santé & Bien-être

SANTE MEDICO SOCIAL

Manger plus sain à l'hôpital

Sodexo et le C2DS (le comité pour le Développement Durable en santé) ont signé un partenariat durable pour **«Manger plus sain à l'hôpital et préserver son environnement »**. Une charte d'engagement basée sur des indicateurs précis et déclinée en objectifs annuels a été signée pour une durée de cinq ans. Un des engagements qu'a pris Sodexo porte sur une réduction continue pendant cinq années des consommations de sel, sucre et matières grasses dans les établissements de soins où l'entreprise opère.

Il s'agira d'approfondir le travail entamé depuis plusieurs années pour :

- faire évoluer la composition des produits référencés,
- limiter les ajouts de sel et sucre dans les recettes,
- informer les consommateurs sur les effets négatifs d'une consommation excessive de ces produits,
- mettre en place d'une communication convives pour informer des effets négatifs sur la santé d'une consommation excessive de sel, sucre et matières grasses.

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais améliorer la santé de mes convives en utilisant des produits reconnus pour leur valeur nutritionnelle.
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais améliorer la santé de mes convives en remplaçant le sel par des assaisonnements comme la sauge, le cumin et le curcuma.
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Offrir des menus contenant moins de sel, sucre et matières grasses
- Remplacer le sel par des assaisonnements comme la sauge, le cumin ou le curry
- Choisir des produits sans acides gras trans ajoutés
- Encourager les consommateurs à réduire leur consommation de sucre, sel et matières grasses.

Initiative STOP Hunger

Notre engagement : « Nous combattrons la faim et la malnutrition au travers de notre programme STOP Hunger dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2020. »

Contexte

1 milliard de personnes ne mangent pas à leur faim dans le monde et plus de 2 milliards souffrent de malnutrition (source : FAO 2009 étude sur l'insécurité alimentaire). 25 000 enfants meurent chaque jour partout dans le monde de malnutrition. Pourtant, la planète fournit globalement assez de ressources pour répondre aux besoins de la population mondiale. La Terre comptera 9 milliards d'individus en 2050, les besoins en nourriture seront de plus en plus importants. D'où la nécessité de continuer à développer dès aujourd'hui des programmes spécifiques pour lutter contre la faim.

SODEXO FRANCE

Sodexo a du cœur pour les restos

Depuis 2004, Sodexo travaille en partenariat avec les Restos du Cœur, en mettant en place trois types d'initiatives :

- Aide alimentaire et lutte contre la malnutrition : Sodexo a offert 90 000 repas par an depuis 2007 et un total de 2,37 millions de repas depuis 2004.
- Partage de connaissances : Sodexo a formé plus de 2 600 bénévoles depuis 2004.
- Emploi : Sodexo a offert un travail à plus de 70 personnes.

Cette collaboration permet à l'association de renforcer son expertise et d'offrir à ses bénéficiaires de nouvelles perspectives d'emploi.
Les initiatives sont nombreuses :

- 75 bénéficiaires ayant suivi les Ateliers de l'Equilibre (cours de cuisine et formation à la nutrition),
- 320 000 desserts vendus au profit de l'association, grâce à l'opération Desserts du Cœur,
- 115 micro-ordinateurs et 14 écrans offerts à l'association,
- 35 m^3 de vêtements, chaussures, jouets et produits d'hygiène pour les Restos Bébés de Paris. (Résultat de la Collecte réalisée en février 2010 sur les 153 Crèches de la Mairie de Paris approvisionnées par Sodexo).

De plus, chaque hiver depuis 2005, la campagne des « Chèques du Cœur » encourage le don de chèques restaurant au profit des « Restos du Cœur ». En 2010-2011, 274 000 € ont été récoltés pour aider les personnes défavorisées (170 000 € en 2010).

SODEXO GROUPE

Servathon 2010

Au cours de cet événement qui se déroule chaque année au mois d'avril, nos salariés unissent leurs forces pour servir des repas, collecter et donner des fonds à **des organismes qui luttent contre la faim dans leurs communautés locales**. Le Servathon est un élément essentiel de notre initiative mondiale STOP Hunger qui comprend plus de 400 programmes de grande envergure dans 39 pays.

En 2011, 30 pays dans lesquels Sodexo est présent (2 de plus qu'en 2010) ont participé au Servathon qui a rassemblé plus de 39 000 collaborateurs et a permis un don de 200 tonnes de nourriture (175 en 2010).

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
STOP HUNGER
Aujourd'hui... Je vais lutter contre la faim en m'engageant bénévolement au sein d'une association humanitaire aux côtés de mes collègues et de mon client.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
STOP HUNGER
Aujourd'hui... Je vais lutter contre la faim en organisant une collecte de dentrée et de fonds sur les sites de mon client.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
STOP HUNGER
Aujourd'hui... Je vais lutter contre la faim en partageant l'expertise de Sodexo avec une association humanitaire.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Participer au Servathon qui a lieu chaque année
- Partager son expertise dans la restauration en fournissant des recettes santé et des conseils pour mieux manger
- Mettre en action une conduite alimentaire responsable
- Organiser des collectes de fond sur les sites de nos clients.

Développement des communautés locales

We Do
Communautés locales

Notre engagement : « Nous soutiendrons le développement des communautés locales dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- Un quart de la population mondiale vit avec moins de 1 $ par jour et plus de 80 % de la population vit avec moins de 10 $ par jour *(source : www.globalissues.org)*.
- La mobilisation pour combattre le chômage et la pauvreté au plan local est cruciale.
- Les entreprises doivent s'assurer que les communautés locales avec lesquelles elles travaillent bénéficient des développements économiques et sociaux que leur présence implique.

EDUCATION

Accompagner les agriculteurs vers le bio

La division Education a aidé la production locale en accompagnant les agriculteurs dans leur **conversion de l'agriculture conventionnelle vers l'agriculture bio**. Sur la ville de Brest, l'approche d'approvisionnement local par produit a permis :

- à M. Seïté, producteur de carottes, d'investir dans une machine pour calibrer et laver les produits. Cet outil permettant d'améliorer le rendement du traitement du produit, le coût des carottes finistériennes est désormais équivalent au coût de celles initialement importées par le fournisseur !
- au boulanger local d'obtenir la certification AB ; son pain bio a été servi aux petits brestois dès juillet 2007. La recette a évolué au fil des mois pour satisfaire pleinement les enfants.
- l'instauration d'un comité de suivi du projet réunissant la cuisine centrale, la Ville de Brest, la Maison du bio et les distributeurs et producteurs locaux.

Ainsi, les agriculteurs locaux sont encouragés à se lancer dans la conversion de leurs productions conventionnelles en production bio.

JUSTICE SERVICES

La réinsertion des détenus avec le programme Inserxo

Sodexo Justice Service a mis en place un dispositif d'insertion ciblé et original afin de permettre la **réinsertion des détenus dans le tissu économique local**.

Ce dispositif nommé Inserxo met en œuvre un ensemble d'éléments et de dispositifs de prise en charge concourant à la réinsertion, à la lutte contre la récidive et à la diminution des sorties de prison sans projet. Pour assurer proximité et réactivité, le programme INSERXO est déployé au niveau national, inter-régional et local.

Plus de 200 collaborateurs contribuent quotidiennement au bon fonctionnement de l'organisme. L'objectif est d'accompagner les personnes en réinsertion par le biais d'un programme de formation afin qu'elles deviennent des personnes employables, qualifiées et aptes à rejoindre directement le secteur économique classique et ainsi s'insérer durablement professionnellement.

SODEXO FRANCE • NOUVEAU

Partenariat avec les petits et moyens fournisseurs locaux

Parallèlement à 20 autres grandes entreprises françaises, Sodexo a adopté une charte comprenant 10 engagements visant à établir de véritables **partenariats avec les fournisseurs de petite et moyenne taille**.

La charte permet de sensibiliser ces fournisseurs aux questions à la fois techniques et opérationnelles, dont la connaissance du contexte économique est généralement moins développée que celle des acheteurs des grands groupes. Sodexo s'est engagé à améliorer sa gestion de l'approvisionnement et à réduire sa dépendance à des risques liés aux relations entre acheteurs et fournisseurs. Un autre engagement implique le respect des délais de paiement.

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais soutenir les communautés locales en recrutant localement.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur, dès aujourd'hui.
Développer les communautés locales
Lutte contre la faim et la malnutrition
Contribuer au développement économique et social
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais soutenir les communautés locales en aidant les petits producteurs à améliorer leurs pratiques agricoles.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Participer à la vie économique locale
- Connaître et se mettre en réseau avec les sites de Sodexo en France qui sont proches de vous, envisager des actions communes
- Proposer des programmes de formations aux métiers de Sodexo aux personnes éloignées de l'emploi
- Aider les petits producteurs à améliorer leurs pratiques agricoles
- Encourager les fournisseurs et producteurs locaux à s'engager dans les standards de qualité internationaux.

Produits issus du commerce équitable et certifiés

Notre engagement : « Nous augmenterons les approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés comme tels d'ici à 2015. »

Contexte

- Dans les pays émergents, l'existence des agriculteurs est très dépendante de la fluctuation des prix des récoltes.
- Le label Fairtrade® garantit un prix fixé sur le long terme. Plus de 7,5 millions de personnes issues de 59 pays émergents en ont bénéficié cette année. En 26 ans, les produits du commerce équitable sont passés d'un statut marginal à une tendance forte. 3 000 produits certifiés sont maintenant disponibles et les ventes continuent de progresser.
- D'autres labels éthiques tels que Rainforest Alliance se développent également.

SODEXO FRANCE

Le sucre de canne de la coopérative Alter-trade chez Sodexo

L'histoire du **Sucre de canne commerce équitable** chez Sodexo France…

Le simple fait de remplacer une fois tous les deux mois la bûchette de sucre blanc par son alternative en sucre de canne du commerce équitable, tel que cela est prévu dans nos menus, nous permet de nous engager à hauteur de 3 tonnes annuelles auprès d'Alter Eco.

Ce sucre de canne provient d'Alter-trade, une coopérative philippine située sur l'île de Negros occidental ; 856 petits producteurs bénéficiaires sont rassemblés sous l'égide de cette coopérative, et décident ensemble de projets d'investissement collectifs dont les besoins sont les suivants : camion, tracteur, tank d'accès à l'eau, poulailler, « farm-fish », centre de formation de bonnes pratiques d'agriculture durable de la canne à sucre, centre d'aide médicale, et enfin un moulin broyeur permettant de traiter la canne à sucre avec une plus grande proximité.

Nous sommes fiers chez Sodexo de nous dire que notre contribution (27 % du prix final retournant à la coopérative) permettra de subventionner ce moulin d'ici 4 ans.

SODEXO GROUPE

L'offre Aspretto

L'offre de boissons chaudes Aspretto (café et thé) de Sodexo est basée sur quatre principes fondamentaux : la diversité, la santé et le bien-être, la protection de l'environnement et la responsabilité sociale. Tous les produits d'origine locale sont extraits de manière **éthique** et avec la pleine accréditation de Rainforest Alliance, Fairtrade Foundation et Soil Association.

Sodexo vient également en **aide aux communautés locales** en reversant une partie du prix de chaque tasse de boisson chaude Aspretto au programme STOP Hunger. Mise en œuvre dans 45 sites en 2009, l'offre Aspretto est maintenant proposée à 491 sites clients dans le monde entier.

Produits issus du commerce équitable et certifiés

SODEXO FRANCE

2 produits du commerce équitable achetés = un arbre planté

Depuis 2009, Sodexo, en collaboration avec Alter Eco, a mis en œuvre le programme « 2 produits achetés = 1 arbre planté », lors de la Quinzaine du commerce équitable.

Grâce à l'action de 2009, quelques 5000 arbres indigènes ont été plantés et seront suivis pendant 20 ans dans l'Alto Mazon péruvien dans la région Huayabamba dans le cadre d'**un programme de reforestation durable**. Arbres de teck, acajou, cèdre et eucalyptus ont enrichi la forêt tropicale, et aident ainsi à préserver l'environnement et la biodiversité de la région.

En 2010, Sodexo a également organisé une opération « **Vente à emporter de produits équitables** » dont 27 % du chiffre d'affaires réalisé ont été directement versés aux coopératives.

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais soutenir les communautés locales en servant du café issu du commerce équitable.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais soutenir les communautés locales en servant du thé issu du commerce équitable.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais soutenir les communautés locales en proposant du chocolat issu du commerce équitable.
Développer les communautés locales
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Promouvoir l'offre Aspretto sur les sites clients
- Servir du café et du thé certifiés
- Offrir des produits du commerce équitable
- Encourager et accompagner la promotion des événements en faveur du commerce équitable

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

We Do Environnement

Notre engagement : « Nous nous assurerons de la conformité de nos approvisionnements avec le code de conduite du Groupe dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- Engager la chaîne d'approvisionnement est une étape clé vers un système de production plus durable.
- Le code de conduite signé par les fournisseurs les oblige à respecter les critères sociaux et environnementaux dans la fourniture de produits et services.
- La vérification par l'entreprise ou par un tiers permet de s'assurer de la bonne application de ce code.

We Do Environnement

SODEXO FRANCE

Un Code de Conduite engagé pour tous nos fournisseurs

Cette année, tous les fournisseurs en France, qu'ils soient fournisseurs de produits alimentaires ou non-alimentaires, ont signé et s'engagent à **respecter le code de conduite.** L'engagement envers le code garantit la conformité des approvisionnements avec le Code de conduite du Groupe. Concrètement, les cahiers des charges Sodexo signés par nos fournisseurs offrent les meilleures garanties en termes de :

- Traçabilité et sécurité des aliments
- Sécurité du personnel
- Respect des règles de l'OIT (Organisation internationale du Travail) et des Droits de l'Homme
- Règles de diversité et des principes éthiques de Sodexo
- Respect de l'environnement

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

We Do
Environnement

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais protéger l'environnement en mettant en place une chaîne d'approvisionnement écologique et éthique.
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais protéger l'environnement en améliorant les standards de la chaîne d'approvisionnement.
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais contribuer à développer une chaîne d'approvisionnement responsable en ayant recours uniquement à des fournisseurs agréés.
APPROVED
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Aider les fournisseurs à mieux comprendre le processus d'approvisionnement
- Choisir uniquement des fournisseurs engagés au travers du Code de Conduite
- Récompenser les fournisseurs responsables et engagés dans le Better tomorrow Plan

Produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable

We Do
Environnement

Notre engagement : « Nous référencerons des produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- Les pratiques agricoles ont de nombreux impacts sur l'environnement : émissions de gaz à effet de serre, consommation d'eau, pollution et déforestation.
- L'utilisation de pesticides, de fertilisants ou encore d'antibiotiques n'est également pas neutre sur la santé.
- Une agriculture responsable inclut la préservation des ressources naturelles, la biodiversité, la justice sociale et la viabilité économique

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

En action pour une alimentation plus responsable

Sodexo Entreprises et Administrations a entamé un large plan d'action envers les produits locaux, certifiés et bios.

A partir du mois d'avril, tous les sites proposent quotidiennement et a minima 3 **produits locaux** (2 selon la région et la saison) : 2 fruits + 1 crudité avec l'affichage correspondant. L'offre a été totalement revue suite à un appel d'offre passé auprès de nos distributeurs de fruits et légumes.

Plusieurs **produits certifiés** sont proposés :

- depuis février 2010, l'ananas frais Extra sweet – certifié Global Gap,
- depuis juillet 2010, les carottes fraîches – 2 terroirs dont 1 certifié LEAF
- depuis 2011, les bananes des Antilles – certifiées Banana Gap.

Enfin, pour **les produits bio**, la division s'engage à soutenir la structuration des filières bio françaises. A compter de mai, tous les sites proposeront quotidiennement aux consommateurs 3 produits bio à un prix accessible.

Egalement, un module optionnel « C' nature » est en cours de développement sur nos gammes de restaurants Latitude et Access, mettant en valeur les produits bio, équitables, labellisés et issus de l'agriculture raisonnée.

EDUCATION

Plus de bio dans les cantines

Sur la ville de Brest, une approche systématique par produits permet d'atteindre 23 % d'**approvisionnements « bio »**, grâce à 14 produits : fruits, légumes, produits laitiers et pain.

Cette approche a été construite en partenariat avec les producteurs locaux pour les fruits et légumes. Afin de soutenir et favoriser la conversion en bio, depuis la rentrée 2009, un nouveau pallier a été franchi : les agriculteurs locaux sont encouragés à se lancer dans la conversion de leurs productions conventionnelles en production bio.

Pour boucler la boucle et éduquer les enfants à une consommation plus responsable, l'équipe de la cuisine sensibilise les enfants au bio et au développement durable lors d'animations à thème !

Produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable

SODEXO FRANCE

Communiquer sur les produits locaux pour mieux sensibiliser

Désormais, les restaurants Sodexo ont la possibilité de connaître instantanément par internet la liste des produits locaux et de saison disponibles.

Une offre « Fruits et légumes locaux » a été créée, proposant des produits de saison (légumes à pot-au-feu, salades, fruits d'été...) et des produits des régions (produits maraîchers, fruits à noyaux...). par le biais de deux de nos fournisseurs : POMONA TERRE AZUR et HEXAGRO.

La liste des producteurs locaux de chaque région est disponible auprès du délégué achat régional et informe des produits disponibles, des coordonnées du producteur et de la saisonnalité. Chaque restaurant peut s'appuyer sur des kits de communication proposés par nos distributeurs afin de sensibiliser les convives sur l'origine des produits.

SODEXO FRANCE

Interdiction des produits génétiquement modifiés

En 1999, Sodexo a établi l'interdiction de se faire livrer des produits identifiés comme étant génétiquement modifiés et a exigé de ses fournisseurs qu'ils respectent ses règles. **Les produits n'utilisant pas d'OGM sont ainsi répertoriés dans notre catalogue**. Les spécifications ont été établies et envoyées à 150 fournisseurs de Sodexo, les obligeant à se conformer aux normes de l'entreprise.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Favoriser et faire grandir la production locale
- Servir des fruits et légumes de saison
- Travailler étroitement avec les fournisseurs pour s'assurer de leur approvisionnement en huile de palme responsable

Produits de la mer issus de filières durables

We Do Environnement

Notre engagement : « Nous référencerons des produits de la mer issus de filières durables dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- En 30 ans, la consommation de poissons et de produits de la mer a triplé et, dans le même temps, les nutritionnistes recommandent de consommer du poisson au moins 2 fois par semaine.
- La surpêche menace de disparition certaines espèces. On estime que 75 % des réserves de poissons aujourd'hui exploitées sont sur-pêchées.
- Les méthodes intensives de pêche génèrent un important gâchis puisque 7,3 millions de tonnes de poissons morts sont rejetées chaque année dans la mer.
- L'aquaculture, qui fournit 40 % de la production mondiale de poissons, semble une solution d'avenir dès lors qu'elle adopte des pratiques responsables.

SODEXO FRANCE

Filière « Produits de la Mer Responsables »

Dans le monde, 85 % des espèces sont pleinement exploitées ou surexploitées ; la consommation des français est telle qu'au mois de juin, l'équivalent des quotas de pêche pour l'ensemble de l'année 2010 a déjà été consommé ; la France comme l'Europe ne sont plus auto-suffisants en poisson…

Toutes les divisions de Sodexo France se sont donc engagées en faveur de **la pêche responsable** en supprimant les poissons dont l'espèce est menacée dans les menus Sodexo. L'approvisionnement suit un cahier des charges strict, Sodexo s'approvisionne auprès de pêcheries respectant strictement les quotas et les méthodes de pêche, validées par les ONG et labellisées MSC*. La direction des achats France est certifiée MSC : c'est un vrai gage d'engagement.

La nouvelle filière Sodexo **« Produits de la Mer Responsables »** s'inscrit dans le cadre du partenariat avec WWF (World Wildlife Fund). En effet, depuis mars 2010, WWF et Sodexo ont signé un accord mondial pour travailler ensemble sur des enjeux environnementaux et liés aux filières d'approvisionnement. Les priorités de travail portent sur les produits de la mer. Nous sommes convenus d'une durée de collaboration de trois années pour couvrir ces thèmes ainsi que d'autres sujets qui créeront de la valeur à travers le monde. Ainsi, depuis le 1er octobre 2010, la raie, le flétan ou encore la dorade rose ont rejoint, avec près de 10 autres espèces, la liste des poissons retirés des menus.

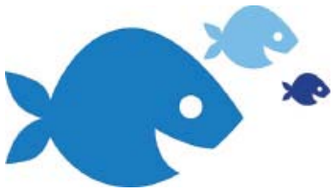
** Label MSC : Marine Stewardship Council est une certification environnementale*

Produits de la mer issus de filières durables

We Do
Environnement

SPORTS ET LOISIRS

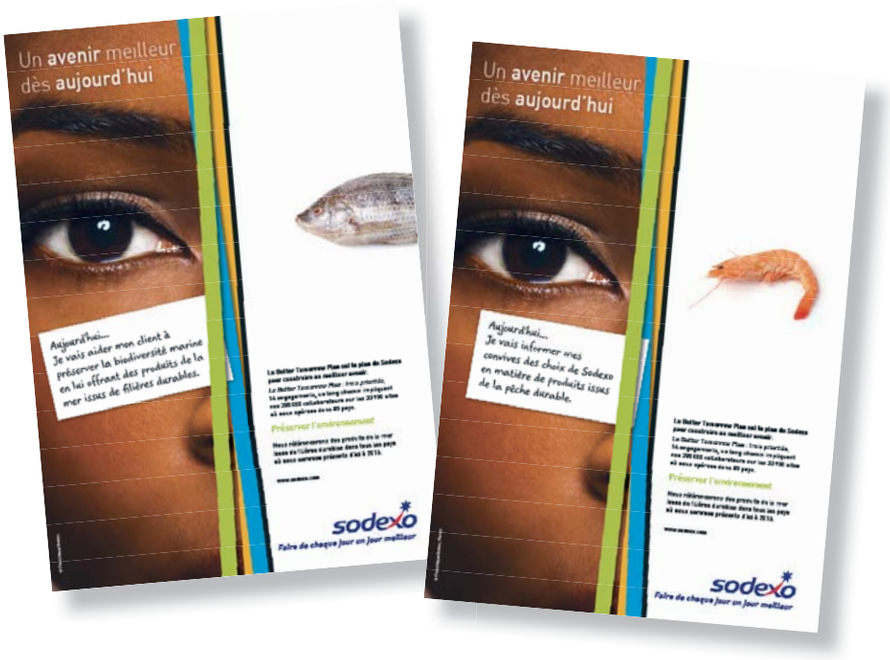
Une alimentation responsable, en vacances aussi !



Afin de promouvoir une restauration durable dans la division Sports et Loisirs, Pierre et Vacances / Center Parcs a entrepris avec Sodexo une démarche durable s'appliquant aussi aux services de restauration, à travers **une Charte restauration durable et responsable**. Au-delà de prévoir la suppression sur les cartes des restaurants des espèces de poissons en voie de disparition, Sodexo s'engage également aux côtés de Pierre & Vacances sur :

- la proposition à la carte d'au moins une entrée et un plat composés à 100 % d'ingrédients de proximité (rayon de 100 km), et à les identifier comme tel
- la proposition d'au moins une entrée et un plat chaud végétarien avec la possibilité de pouvoir les servir sans gluten, et à les identifier comme tel,
- la mise en place, au buffet du petit déjeuner, de produits bio (yaourts, céréales, pommes) et d'une alternative sans gluten (galettes de riz soufflé, pain de fleur au quinoa ou à la châtaigne), et à les identifier comme tel.

Cette charte est aujourd'hui déployée dans cinq sites Sodexo / Pierre et Vacances.


Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais aider mon client à préserver la biodiversité marine en lui offrant des produits de la mer issus de filières durables.
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui... Je vais informer mes convives des choix de Sodexo en matière de produits issus de la pêche durable.
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Offrir un vrai choix de produits de la pêche responsable
- Respecter les engagements pris par Sodexo au niveau mondial en ne servant pas de poissons dont l'espèce est menacée
- Informer les consommateurs sur le choix de ces produits durables
- Faire une animation sur ce thème le 8 juin, journée mondiale des océans

Equipements et fournitures issus de filières durables

We Do Environnement

Notre engagement : « Nous référencerons des équipements et des fournitures issus de filières durables dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2020. »

Contexte

- Un choix raisonné des fournitures et des produits contribue à réduire la pollution. Par exemple, la gestion forestière constitue l'un des enjeux environnementaux du cycle de vie du papier. Un papier issu de forêts gérées durablement n'engendre pas de déforestation : la forêt conserve sa capacité de régénération et sa productivité. Il existe des écolabels et des systèmes de certification, comme FSC et PEFC.
- Le même type de démarche s'applique aussi aux produits d'entretien, aux produits à usage unique, aux équipements et fournitures de bureau, ainsi qu'aux fournitures de maintenance technique.

EDUCATION

Des produits de nettoyage respectueux de la nature

Sodexo propose pour le nettoyage de désinfection de ses cuisines deux gammes de produits lessiviels biodégradables et écolabellisés :

- 100 % végétale à base d'huiles essentielles avec le fournisseur Atout Vert
- écolabellisés (Nordic Swan ou/et EU-Flower) avec le fournisseur Ecolab (gamme Clean).

Sur la ville d'Aurillac, il y a plus d'un an, Sodexo Education a remplacé tous les produits de nettoyage présents sur la cuisine centrale par **des produits de la gamme Atout Vert, bénéficiant d'un éco-label européen ou d'un label Ecocert.**

Pour exemple, certains produits de nettoyage des fours sont très efficaces, mais également très agressifs, car ils développent des vapeurs toxiques lors de leur utilisation à chaud, et représentent donc des risques pour l'environnement, mais également pour les personnes qui les manipulent.

Le produit « Gel Graisses cuites » de chez Atout Vert, que nous avons recommandé à la Ville et qui est désormais utilisé est un produit 100 % naturel, élaboré à partir de matières végétales, qui s'emploie à froid.

SODEXO FRANCE

Papier labellisé, papier recyclé !

Développement de la **filière papier et fournitures de bureau responsables**. Pour l'année 2010, nous utilisons déjà dans nos pratiques quotidiennes chez Sodexo France près d'1/3 de papier éco-labellisé ou recyclé. Nous utilisons préférentiellement des papiers « responsables » pour l'impression de nos magazines et lettres d'information ; nous passons au format électronique dès que celui-ci s'avère adapté.

Sur cette même période, 20,7 % de nos fournitures de bureau sont « vertes », et nos efforts vont vers une meilleure performance en ce domaine.

En revanche, nous devons faire preuve de beaucoup d'humilité devant les faibles pourcentages en termes de consommables informatiques (7,9 %) et plus encore de mobiliers responsables (0,4 %) ! Il est crucial que nous puissions engager nos clients à nos côtés pour progresser sur ce dernier poste.

Equipements et fournitures issus de filières durables

We Do
Environnement

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Propreté et hygiène des locaux respectueuses de l'environnement

Les experts propreté de la plate-forme de services ont développé une gamme respectueuse de l'environnement alliant 3 dimensions : un matériel adapté, des produits respectueux de l'environnement et des dosages maîtrisés ; soit concrètement :

- des consommables écolabellisés,
- des produits aux huiles essentielles et à bonne perception olfactive,
- des fréquences de passage adaptées,
- des matériels avec système EDS (économie d'eau et de produits),
- des batteries GEL.

A fin 2010, de nombreux clients ont été séduits par cet engagement dont les sites de Canon à Courbevoie, Capsugel à Colmar, Glaxo Smith Kline à Mayenne, ...

SPORTS ET LOISIRS NOUVEAU

Le coffret nature s'affiche à L'Affiche

L'Affiche propose un nouveau plateau-repas froid intitulé Coffret Nature. Ce plateau offre un menu complet servi dans un ingénieux coffret qui se transforme en une boîte à archive.

En plus d'être réutilisable, **le nouveau coffret respecte l'environnement dans toutes les étapes de sa fabrication**. Fabriqué en France, il a une empreinte carbone limitée : le carton utilisé est 100 % recyclé, il respecte les normes FSC (Forest Stewardchip Council) et PEFC (Plan European Forest Certification). Il est recouvert d'un papier également recyclé aux normes Ange Bleu (le plus ancien label de protection de l'environnement) et Apur (association des producteurs et utilisateurs de papiers-cartons recyclés). Jusqu'aux couverts, élaborés en bambou... la plante terrestre dotée de la croissance la plus rapide !

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Utiliser des produits de nettoyage respectueux de l'environnement
- Promouvoir les produits éco-labellisés
- Utiliser des ampoules à basse consommation
- Réduire le volume des emballages

Energie et émissions

Notre engagement : « Nous réduirons notre empreinte carbone dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2020. »

Contexte

- Le réchauffement climatique est essentiellement lié à l'activité humaine plus qu'à des causes naturelles et les gaz à effet de serre que les Hommes continuent à émettre représentent la plus grande menace.
- Dans son quatrième rapport, les experts du GIEC (Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'évolution du Climat) prévoient une hausse des températures de 1,4 °C à 5,8 °C avant la fin du siècle. Une des solutions pour limiter le réchauffement climatique est la réduction des gaz et du dioxyde de carbone rejetés dans l'atmosphère.

JUSTICE SERVICES

Une conduite environnementale pour les établissements pénitentiaires

La division Sodexo Justice Services s'engage au travers d'un management de l'environnement, pour l'atteinte de la certification environnementale ISO 14001.

Deux coordinateurs QHSE* régionaux ont pour rôle d'apporter leur savoir et leur expérience. Ils assistent les équipes dans les actions de formation à la qualité, de sensibilisation à la sécurité, contribuent aux réflexions engagées QHSE*, aident au déploiement des plans d'actions et participent aux audits internes.

Les établissements intégrant un plan de **Management de l'Environnement** sont : l'EPM (établissement pour mineurs) de Lavaur, La Maison d'Arrêt de Villefranche sur Saône, la Maison d'Arrêt d'Osny et la Maison d'Arrêt de Lille Sequedin.

**Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement*

EDUCATION

Un camion ZERO émission pour les livraisons

Toujours soucieux d'agir en faveur de l'environnement, nous avons innové en octobre 2010 avec une première en France : le lancement d'un véhicule tout électrique en restauration scolaire sur la cuisine centrale de Marseille.

Ce véhicule dispose d'une autonomie de 100 kilomètres et de 6 heures pour le maintien au froid des repas. Il présente de nombreux avantages :

- pour la **santé**, grâce à l'absence totale de pollution ou encore la réduction des nuisances sonores, en particulier pour les enfants à l'approche de l'école,
- pour la **nature**, par l'absence de rejets de gaz carbonique dans l'atmosphère.

SODEXO FRANCE

Précurseur dans une logistique durable

Depuis plus de quinze ans Sodexo a ouvert la voie à **une approche logistique révolutionnaire de performance durable**, en dissociant schéma logistique et sélection du produit.

D'un côté, nos produits sont sélectionnés pour leur valeur, leurs qualités propres répondant à un cahier de charges précis ; de l'autre côté, nous avons rationalisé notre logistique par une répartition en zone géographique régionale et par température de conservation. Concrètement, cela signifie que nos sites reçoivent 3 livraisons (frais, surgelé et sec) là où nos concurrents peuvent en proposer entre 6 et 8.

Entre 2006 et 2009, les livraisons sur nos sites ont diminué de 12 %.

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Amélioration des performances énergétiques

Les experts énergie de la plate-forme de services proposent à nos clients, pour les contrats FM et de maintenance multi-techniques, d'améliorer la performance énergétique de leurs sites. En 2010 et début 2011, plus de 20 diagnostics énergétiques ont été réalisés. Les économies proposées s'élèvent entre 5 % et 20 % de la facture et entre 2 % et 20 % de la consommation énergétique.

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Accompagnement de la certification HQE® Exploitation*

Les équipes d'exploitation Sodexo FM et Altys en lien avec les experts HQE de la plateforme de services ont accompagné, à ce jour, 8 sites en certification HQE® Exploitation, dont 4 déjà certifiés. En 2011, l'accompagnement de 5 sites supplémentaires est d'ores et déjà prévu.

Sont concernés : AXA Marly, Tour CB20 les Miroirs, Immeuble JAZZ, Centre commercial & bureaux OKABE, Siège SODEXO à Guyancourt, Siège BNP Paribas Immobilier, ...

En France, le nombre de sites certifiés passera de 18 à près de 100 immeubles entre fin 2010 et fin 2011 (source Certivéa)

** HQE® Exploitation : Haute Qualité Environnementale d'Exploitation des bâtiments tertiaires*

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Certification Qualité, Environnement et Sécurité

En 2010, les équipes d'exploitation Sodexo FM et l'experte QSE de la plateforme de services ont obtenu la triple certification multi-sites Qualité (ISO 9001), Environnement (ISO 14001) et Sécurité (OHSAS 18001).

Cette reconnaissance s'applique à l'ensemble des activités de services à l'immeuble et à la personne, aux activités d'exploitation et de maintenance multitechnique, de gestion des déchets, de propreté et d'hygiène, d'accueil, de gestion des espaces verts, ...

Actuellement, près de 400 sites sont parties prenantes de cette démarche d'amélioration continue de leurs performances.

SPORTS ET LOISIRS — NOUVEAU

Une nouvelle génération de kiosques de vente alimentés à l'énergie solaire

Un nouveau kiosque de restauration rapide est à visiter depuis début avril 2011 sur le parvis de la Tour Eiffel. Ce kiosque mobile a été créé à partir d'un vieux conteneur portuaire et est alimenté par l'énergie solaire ; simple et écolo, il fait appel à des matériaux recyclés (par exemple des pneus) et verts. Chaque soir, il se replie dans sa boîte pour se redéployer en moins de deux minutes le lendemain matin, simplement en appuyant sur un bouton !

Pour en savoir plus sur ce concept architectural, consulter :
http://www.muvboxconcept.com/

SANTE MEDICO SOCIAL • NOUVEAU

Les gestes So.Eco pour faire des économies

Sur la cuisine centrale de Taden qui produit les repas pour le centre hospitalier René Pleven à Dinan et la maison de retraite Les Jardins Anglais, l'équipe Sodexo a installé des panneaux solaires, permettant de produire 1000 litres d'eau chaude par jour.

D'autre part elle a remplacé 70 % des interrupteurs par des détecteurs de présence, le suivi de la consommation est à jour et les résultats sont affichés en salle à manger pour responsabiliser l'équipe. En 7 mois, la consommation d'électricité a diminué de 5 % en passant de 973 à 931 kilowatts/heure alors que le nombre de repas a parfois augmenté de 2 000 repas par jour : un bel exemple à suivre !

SANTE MEDICO SOCIAL • NOUVEAU

Saveurs & Vie : Livraison en vélo, livraison écolo

Saveurs et vie, notre service à domicile à destination des seniors, des personnes en situation de handicap et des personnes seules, a démarré en juin dernier, **des tournées en tricycle 100 % écologiques** de distribution des repas à domicile.

A ce jour, trois arrondissements de Paris sont desservis. Ce tricycle permet de circuler sur les pistes cyclables et les couloirs de bus. Le maintien de la chaîne du froid est assuré par un conteneur isotherme avec des plaques eutectiques (plaques qui restituent le froid qu'elles ont préalablement accumulé en chambre froide). C'est en plus un support de communication original !

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- Eteindre les équipements non utilisés
- Réduire la climatisation en installant un dispositif d'économie d'énergie
- Réduire le nombre de livraisons
- Utiliser des installations moins énergivores

Eaux et effluents

We Do
Environnement

Notre engagement : « Nous réduirons notre consommation d'eau dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2020. »

Contexte

- L'eau est une ressource naturelle menacée par la pollution, le changement climatique, l'urbanisation croissante, la déforestation et la modification des paysages.
- La production et la consommation des aliments nécessitent une utilisation importante d'eau.
- Une utilisation non responsable de cette ressource essentielle impacte directement le développement économique et social des pays et la santé de leurs habitants.

EDUCATION

Tous engagés pour agir sur la consommation d'eau

« Le geste de la Quinzaine » à Marseille est une manière d'agir au quotidien : tous les 15 jours est proposée sur la cuisine de Marseille à chacun des collaborateurs une sensibilisation autour de 3 gestes responsables, correspondant aux 3 niveaux de certification ;

- Le geste « Satisfaction client » : exemple adapter la juste quantité de sel dans les vinaigrettes maison
- Le geste « Hygiène » : exemple re-sensibiliser sur le bon protocole de lavage des mains
- Le geste « Environnement » : exemple Economisons l'eau, fermons les robinets !

Le « geste de la Quinzaine » est décrit sur un court mémo destiné à chaque chef de groupe, que celui-ci partage ensuite avec son équipe lors d'un briefing. Le contrôle et la mesure de l'impact du « geste de la Quinzaine » est audité et fait l'objet d'un reporting aux équipes, afin de donner à chacun le sens de ses attentions quotidiennes.

SODEXO FRANCE

Programme So.Eco

Le Geste So. Eco par sodexo

Sodexo déploie depuis plusieurs années son programme So.Eco. Cette démarche concerne la mise en œuvre opérationnelle de **trois pratiques environnementales** sur l'ensemble de ses sites et pour l'ensemble de ses solutions de service : le traitement des déchets, la réduction de la pollution des effluents et de la consommation d'eau ainsi que les économies d'énergie. Le programme comprend la distribution de guides de bonnes pratiques, la publication d'informations sur l'intranet, la distribution de kits So.Eco à chaque site pour sensibiliser les équipes locales et l'installation d'équipements économes en eau dans nos restaurants.

Les indicateurs de mise en œuvre de ces pratiques sont mesurés annuellement lors de l'enquête Better Tomorrow Plan sur site. Cette démarche exemplaire est actuellement adaptée et traduite pour être déployée mondialement. Et un So.Eco 2 à découvrir en 2012 !

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- S'assurer qu'il n'y ai pas de fuites d'eau
- Installer des dispositifs d'économie d'eau
- Utiliser l'eau de pluie pour les espaces verts
- Rendre l'eau potable avec un système de filtres

Déchets organiques

We Do
Environnement

Notre engagement : « Nous réduirons nos déchets organiques dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2015. Nous soutiendrons les initiatives en faveur du recyclage des déchets organiques. »

Contexte

- La chaîne alimentaire produit un volume considérable de déchets organiques qui partent à la décharge ou vers les incinérateurs.
- Par exemple aux Etats-Unis, 40 à 50 % de la nourriture produite n'est pas consommée et est jetée.
- Chaque maillon de la chaîne alimentaire, de la ferme au consommateur, doit contribuer à la réduction de ce gaspillage.
- Par ailleurs, des techniques de recyclage et de valorisation des déchets se développent (tri sélectif, compostage, méthanisation, etc.).

We Do
Environnement

EDUCATION

Valoriser nos déchets alimentaires par le compostage

A Nîmes, sur un site Education, les **déchets organiques produits sont valorisés grâce à la technique du compostage**. Ils sont déchiquetés et « séchés » durant 24 h, pour pouvoir ensuite, réduits à l'état d'une poudre, être utilisés par les jardiniers de la ville comme compost.

Cette technique a de nombreux avantages :

- Réduire les transports ; le produit a un taux d'humidité de 10 % et est donc bien moins volumineux et moins lourd.
- Réduire les émissions de CO^2.
- Réduire le nombre de bennes et donc le stockage.
- Valoriser les déchets alimentaires en produit pur, naturel, à fort pouvoir calorifique (engrais) et en eau utilisable par la Ville.

JUSTICE SERVICES

NOUVEAU

Valoriser les déchets sous forme de compost

En matière de **gestion des déchets**, Sodexo Justice Services a lancé un programme d'uniformisation de ses pratiques sur l'ensemble des établissements où ses équipes sont présentes. Pour le moment, une phase de test sur certains sites pilotes a été entreprise. Ainsi, à Joux-la-Ville, **un composteur de déchets alimentaires** a été mis en place au mess. Le compost obtenu est utilisé pour l'entretien des espaces verts du site pilote. L'expérience se révèle concluante et sera étendue sur l'ensemble du territoire. Parallèlement, la division travaille avec son sous-traitant, à la mise en œuvre d'un programme de valorisation des déchets. À ce jour, près de 40 % des 300 tonnes annuelles d'ordures ménagères et des 100 tonnes de papier et carton sont transformées en énergie. L'objectif est, bien sûr, d'augmenter ce pourcentage progressivement en améliorant le tri sélectif sur tous les sites.

SANTE MEDICO SOCIAL • NOUVEAU

Du terreau local pour le jardin du Clos Saint-Joseph

Il y a quelques mois, un jardin thérapeutique a été créé dans l'établissement médical. Suite à cela, l'équipe Sodexo du Clos Saint Joseph a décidé de trier les déchets alimentaires produits sur le site, et a mis en place un composteur pour les déchets organiques. De ce fait, ils produisent leur propre terreau pour le jardin, et ont réduit de 50 % le volume des déchets collectés depuis 1 an.

SODEXO GROUPE • NOUVEAU

Conversion des huiles alimentaires usagées (HUA) en biodiesel

Partout dans le monde, Sodexo met en œuvre des programmes visant à **optimiser la collecte et la récupération des huiles de cuisson usagées** de toutes les cuisines de restaurant pour les transformer en biodiesel. Il permet un gain d'émission de gaz à effet de serre supérieur à 85 % (par rapport à un gazole classique) et est biodégradable à 95 % en 28 jours. Le rendement est excellent car un litre d'huile usagée permet de produire 0,8 litre de biodiesel.

En France, nous collectons et valorisons nos huiles alimentaires usagées par la mise en place d'**une filière de collecte spécialisée**. Concrètement, en France, 859 sites recyclent leurs huiles usagées via leurs fournisseurs référencés, ce qui a représenté en 2009, 143 tonnes d'HAU, transformées en 115 tonnes de biodiesel.

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais collecter mes déchets organiques pour les composter.
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais collecter les huiles de cuisson usagées pour les convertir en biocarburant.
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- Informer et sensibiliser sur le gaspillage alimentaire
- Utiliser un composteur pour réduire le volume des déchets
- Faire collecter les huiles usagées de mon site par un prestataire référencé afin qu'elles soient transformées en bio diesel

Déchets non organiques

We Do Environnement

Notre engagement : « Nous réduirons nos déchets non organiques dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2015. Nous soutiendrons les initiatives en faveur du recyclage des déchets non organiques. »

Contexte

- Réduire les déchets à la source est la meilleure solution pour économiser les matières premières.
- Le recyclage des déchets non organiques est un moyen de :
  – prolonger la durée de vie et la valeur des matières premières
  – faire des économies d'énergie
  – utiliser la valeur calorifique de ces déchets comme combustible.

EDUCATION

Des barquettes aux cagettes

La ville de Marseille a été précurseur dans la mise en place d'une démarche de **valorisation des barquettes** : chaque année, ce sont environ 11 tonnes de barquettes qui sont rincées sur les différents offices de la cuisine centrale, collectées par notre fournisseur grâce à un circuit durable, broyées et recyclées, puis transformées notamment en cagettes de transport. Le système est doublement vertueux car ces cagettes de transport ont remplacées les caisses carton qui emballaient naguère les barquettes neuves livrées sur la cuisine.

SODEXO FRANCE — NOUVEAU

Une zone de débarrassage ludique et pédagogique pour nos consommateurs

La zone de débarrassage qui sensibilise et incite au tri est déjà en place au siège de Sodexo France, sur le restaurant d'entreprise « Le Botanique ».

Des **bornes de pré-tri des déchets** pratiques et esthétiques invitent les consommateurs au tri sélectif. Un dispositif de communication a été déployé, qui explique la seconde vie des déchets. Enfin, une réflexion est menée avec notre équipe de plongeurs, sur les axes d'amélioration et les idées permettant à chacun à la zone de débarrassage d'agir en faveur de l'environnement en faisant les bons gestes.

SANTE MEDICO SOCIAL

S'engager pour mieux trier

La division Santé de Sodexo France a mis en place des objectifs concernant les déchets dans le cadre d'établissements pilotes C2DS*.

- En tenant des indicateurs de quantité d'aliments jetés par jour, notamment le pain et en les communicant, afin de réduire les quantités de déchets fermentescibles triés à part des ordures ménagères.
- En participant activement au tri sélectif des filières collectives en place dans les établissements.

**C2DS : Comité de Développement Durable en Santé*

SODEXO GROUPE NOUVEAU

Le recyclage des chèques cadeaux

Au travers de l'activité Solutions de Motivation, 19 pays ont mis en œuvre **un processus de recyclage des chèques cadeaux et des bons**. Sur environ deux milliards de titres émis chaque année, 95% sont maintenant recyclés, et les pays dans lesquels Sodexo est implanté ont mis en place des partenariats avec des fournisseurs pour gérer le recyclage. Ils choisissent également des fournisseurs de papier « Imprim'Vert » de manière préférentielle, afin de réduire davantage l'impact environnemental de cette activité.

Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais réduire nos déchets en utilisant des plateaux et de la vaisselle réutilisables.
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais réduire nos déchets en compactant l'aluminium, les cartons d'emballage et le papier.
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur
Un avenir meilleur dès aujourd'hui
Aujourd'hui...
Je vais réduire nos déchets non organiques en installant des distributeurs à savon et en optimisant les quantités utilisées.
Préserver l'environnement
sodexo
Faire de chaque jour un jour meilleur

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- Trier et compacter l'aluminium, le carton et le papier
- Eviter d'utiliser de la vaisselle jetable non recyclable
- Mettre en place des bornes de tri

Impliquer nos collaborateurs

Notre engagement : « Nous formerons et accompagnerons nos collaborateurs pour les inciter à s'engager dans des programmes et actions qui contribuent à leur santé et à leur bien être. »

Mise en œuvre

- Former les collaborateurs au développement durable.
- Faciliter l'appropriation du Better Tomorrow Plan par les collaborateurs.
- Encourager les collaborateurs à s'engager dans des programmes volontaires pour des actions de développement durable.

SODEXO GROUPE — NOUVEAU

Les modules d'e-learning du Better Tomorrow Plan

Afin de faciliter l'appropriation du Better Tomorrow Plan par ses employés, Sodexo a lancé en 2010 **un module e-learning ciblant tous les responsables fonctionnels et opérationnels**, y compris les 34 000 responsables de sites. Ce cours en ligne de 16 minutes est disponible en sept langues : anglais, français, italien, chinois, allemand, espagnol et brésilien / portugais. L'objectif est d'atteindre un taux d'inscription (nombre de connexions au e-learning / nombre de sites) de plus de 70 %. L'outil sera amélioré afin d'inclure des connaissances de plus en plus approfondies sur les engagements du Better Tomorrow Plan.

JUSTICE SERVICES

Challenge de l'innovation et du développement durable

Sodexo Justice Services organise depuis 3 ans **le challenge de l'innovation et du développement durable**. L'édition de 2011 n'est pas encore terminée mais les précédents projets étaient variés : « Un livre ça s'écoute » (audio-livres enregistrés par des détenus), un programme d'écocitoyenneté, une formation gestes et postures, rouler bio...Ce concours encourage les collaborateurs à mettre en valeur les solutions mises en place ou en projet dans leurs établissements.

SODEXO GROUPE — NOUVEAU

Les posters « Aujourd'hui, je vais... »

Chaque jour, il y a des idées simples que nous pouvons mettre en œuvre sur sites pour rendre les pratiques plus durables. Pour aider à atteindre les engagements du Better Tomorrow Plan, Sodexo a lancé **une campagne d'affichage mettant en avant un message central : « Aujourd'hui, je vais ... »**. Avec un maximum de trois messages clés pour les 14 engagements WE DO, la campagne d'affichage vise à engager les parties prenantes, à ouvrir un dialogue et à donner les clés pour modifier les pratiques. Une série de 45 affiches ont été créées en français, en espagnol et en anglais: une affiche générique pour le Better Tomorrow Plan, trois affiches pour nos priorités et 41 affiches couvrant nos 14 engagements.

SODEXO GROUPE

Enquête sur l'engagement des employés du Groupe

Tous les deux ans, Sodexo mène une enquête sur **l'engagement de ses employés** Ces enquêtes sont des indicateurs de performance essentiels **pour mieux comprendre les attentes des salariés et aider Sodexo à attirer, développer et retenir les talents**.

En 2010, le taux de réponse était de 55 % (contre 50 % en 2008). Les salariés de Sodexo ont vu le sondage comme une réelle opportunité d'exprimer leurs opinions et que celles-ci soient prises en compte.

Impliquer nos clients

We Engage

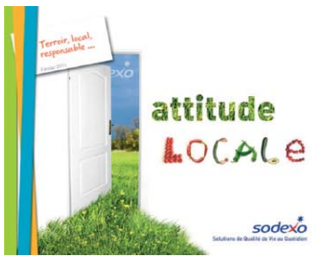
Notre engagement : « Nous soutiendrons la stratégie de développement durable de nos clients et contribuerons à renforcer leur image.»

Mise en œuvre

- Partager régulièrement les bonnes pratiques avec nos clients.
- Se mettre en projet « Better Tomorrow Plan » avec nos clients, afin de les soutenir dans leur performance durable.
- Servir ainsi leur stratégie de développement durable.

SODEXO EDUCATION

Approvisionnements bio à Brest



Depuis 2009, Sodexo a permis aux cantines scolaires de la ville de Brest de **s'approvisionner en produits bio auprès des agriculteurs locaux**. Comme la production locale bio demeurait insuffisante pour fournir les 900 000 repas préparés chaque année, nous avons encouragé les producteurs locaux à se convertir aux méthodes biologiques. Sodexo a conclu un partenariat avec la ville, les associations locales et des distributeurs spécialisés en s'engageant à maintenir les revenus des agriculteurs en achetant leurs produits à un prix équivalent à celui des produits biologiques avant que les produits soient étiquetés AB (label bio). Aujourd'hui, 23 % des produits servis dans les écoles de Brest sont d'origine biologique.

SODEXO ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Action conjointe en faveur du développement durable avec MMA

Sodexo et MMA ont engagé une action conjointe en faveur du développement durable au sein des cinq restaurants de l'assureur. Pour la responsable de la démarche de responsabilité sociale et environnementale (RSE) chez MMA, il est important de travailler avec une entreprise dont l'approche est cohérente avec celle qu'ils développent avec leurs propres collaborateurs. En partenariat avec MMA, Sodexo a donc mis en place **une campagne d'affichage dans les restaurants** : signalisation des produits locaux, de saison, ou issus du commerce équitable ; sensibilisation au traitement des déchets et à la lutte contre le gaspillage. Enfin, sur proposition de Sodexo, les assiettes de présentation ont été supprimées pour éviter de jeter de la nourriture.

SODEXO ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Lutte contre le gaspillage alimentaire avec Toyota

Sodexo, présent sur le site de Toyota à Onnaing, a découvert une entreprise très engagée dans le tri et la valorisation des déchets. Après analyse, **un problème de gaspillage alimentaire se posait au niveau du libre service des légumes et des sauces**. Conjointement, nos interlocuteurs de Toyota et notre responsable de site se sont mis en action de façon décisive pour améliorer cette situation.

L'équipe Sodexo sur site, en collaboration avec la direction environnementale de Toyota a mis en place **le tri des déchets organiques en cuisine et en salle**. Tous les déchets triés sont pesés par la filiale déchet de Toyota et les données sont renvoyées au responsable de site qui les analyse précisément dans le tableau de suivi « So.Eco ». Ces indicateurs de suivi très précis sont régulièrement partagés et commentés. Depuis, les 3 restaurants Sodexo de Toyota ont réduit de plus de moitié le gaspillage par le biais de ces actions.

Pour aller plus loin, le responsable de site mettra très prochainement le nouveau kit de communication « Le tri en action » et Toyota réfléchit à l'installation de nouvelles bornes de tri afin de valoriser le dernier moment du repas : le geste du tri, qui permet le retour à la terre des déchets.

Impliquer nos consommateurs

Notre engagement : « Nous encouragerons nos consommateurs à adopter de bonnes pratiques utiles pour leur santé et leur bien-être. »

Mise en œuvre

- Développer des programmes d'éducation sur l'alimentation et la santé à destination des consommateurs.
- Sensibiliser et former les consommateurs à l'écologie.
- Inciter les consommateurs à être force de proposition.
- Permettre aux consommateurs de se sentir fiers d'être servis par Sodexo et favoriser leur participation à des actions responsables.
- Créer une communauté virtuelle "Better Tomorrow Plan".

SODEXO GROUPE

Enquêtes de satisfaction auprès des consommateurs

Sodexo effectue une enquête de satisfaction des consommateurs. Environ 1,5 millions de sondages sont effectués chaque année. L'information est protégée durant tous les moments de l'enquête (pendant la collecte, le traitement et le stockage) et aucune donnée personnelle n'est collectée ou détenue par Sodexo au cours des projets de recherche.

SODEXO FRANCE

Le club Sodexo

Sodexo a mis en place l'accès à un centre d'appel (au 3223 Sodexo) où chacun, consommateur comme collaborateur, peut prendre directement contact avec l'un de nos diététiciens pour obtenir de plus amples informations sur la nutrition. Ce service est complété par le site « Sodexo Conseil », **un outil de communication qui fournit des renseignements et des conseils sur la nutrition, la santé et le bien-être**. Le site est mis à jour mensuellement, et propose une newsletter chaque mois.

Impliquer nos fournisseurs

We Engage

Notre engagement : « Nous travaillerons avec nos fournisseurs afin de rendre nos achats plus responsables et les associerons à la réalisation de nos engagements. »

Mise en œuvre

- Aider nos fournisseurs à respecter le code de conduite de la chaîne d'approvisionnement.
- Proposer des sessions de formation à nos fournisseurs de petite et moyenne taille sur des sujets tels que les standards environnementaux, la diversité…
- Associer nos fournisseurs à notre programme STOP Hunger.
- Impliquer nos fournisseurs dans des programmes pilotes sur des projets spécifiques tels que la réduction des déchets et le recyclage.
- Partager nos retours d'expériences et organiser des forums avec nos fournisseurs.

SODEXO FRANCE

Faire progresser les performances durables de nos fournisseurs

Beaucoup de nos fournisseurs de grande taille sont certifiés ISO 14001 ou d'autres ont signé des chartes de l'environnement. Notre département des achats France a obtenu la certification ISO 9002 en 1995 et la certification ISO 9001 en 2001. Au-delà de cela, en 2008, Sodexo a réalisé une enquête auprès de 150 fournisseurs (taux de réponse de 82 %) afin d'identifier lesquels d'entre eux sont les leaders dans le domaine du développement durable. Les fournisseurs ont reçu un rapport sur leurs performances et ont pu se comparer avec les autres fournisseurs, afin d'améliorer leurs performances durables.

SODEXO FRANCE

S'engager ensemble à réduire les emballages

Depuis le 1er janvier 2000, tout emballage mis sur le marché doit respecter certaines exigences : réduction du poids et du volume de l'emballage, diminution des teneurs en métaux lourds et autres substances dangereuses et enfin, possibilité d'être valorisé en fin de vie. Sodexo France travaille avec ses fournisseurs **pour réduire les emballages à la source en encourageant chacun à adopter un comportement responsable** vis-à-vis de l'environnement, en encourageant les fournisseurs à réduire les emballages des produits.

Nos fournisseurs signent un cahier des charges qui les engage à intégrer l'éco-conception des produits et à limiter les emballages primaires et secondaires en privilégiant l'utilisation de matériaux recyclés. Par exemple, notre fournisseur de yaourt Yoplait, engagé dans le développement durable, a beaucoup travaillé sur l'éco-conception de ses produits : l'épaisseur du pot de yaourt a diminué de 25 % en 15 ans et la consommation d'eau de ses sites industriels a diminué de 5,5 % en 2008.

SODEXO FRANCE NOUVEAU

Triballat au côté de Sodexo pour sensibiliser les petits consommateurs au bio

Dans le cadre de l'animation nationale « Un jour à la ferme», pour les consommateurs Enfants (primaires), Sodexo a souhaité renforcer le partenariat existant avec la société Triballat à Noyal sur Vilaine, notre fournisseur de yaourts bio de la marque « Vrai ». Toutes les écoles impliquées ont reçu un kit d'animations comprenant une affiche expliquant l'agriculture biologique aux enfants, une affiche annonçant un concours de dessin où il s'agissait de dessiner une ferme bio et des yaourts bio nature et sucré **pour sensibiliser les jeunes consommateurs aux produits bio**. 66 000 enfants ont bénéficié de cette animation et 1 200 enfants ont renvoyé leur chef-d'œuvre à la direction des animations France.

Impliquer les institutions

Notre engagement : « Nous consulterons régulièrement nos partenaires externes pour échanger sur notre stratégie et nos innovations. »

Mise en œuvre

- Inviter des parties prenantes à participer à des réunions pour échanger sur notre vision du Better Tomorrow Plan.
- Recueillir les opinions des ONG et des experts mondiaux.
- Réunir un comité consultatif de leaders d'opinion pour échanger sur notre stratégie et nos innovations.
- Créer un observatoire pour identifier les nouveaux enjeux de développement durable.
- Etre reconnu comme expert par les autorités locales en les conviant à des réunions pour faire évoluer leurs pratiques.
- Créer une communauté virtuelle pour conforter notre position référente sur les 3 grandes priorités du Groupe.

ENTREPRISES ET ADMINISTRATIONS

Partenariats multiples à Montbéliard !

Pour répondre à la demande du CCAS (Caisse Centrale d'Activités Sociales), le responsable et le directeur du site de Montbéliard ont mis en place des menus intégrant 30 % de produits issus de l'agriculture biologique et favorisant les circuits locaux.

Pour ce qui concerne les fruits et légumes, l'équipe travaille en respectant la saisonnalité des produits qui sont tous issus de l'agriculture raisonnée. **Des partenariats ont été mis en place avec « les Jardins d'Idées »** (association d'insertion de personnes en difficulté), pour la fourniture en légumes bio, et avec **l'École nationale de l'industrie laitière et d'analyse de l'eau** (ENIL), pour l'approvisionnement en yaourts bio et en fromages préparés par leurs soins. Le pain n'échappe pas à cette nouvelle règle : il est fabriqué par **des boulangers locaux** travaillant avec des farines bio. Concernant la viande, le porc comtois, le bœuf charolais et des volailles Label rouge sont privilégiés. Quant aux cafés, sucres, riz et quinoa, ils sont issus du commerce équitable.

Le responsable de site et l'équipe témoignent d'une expérience enrichissante, qui va se poursuivre afin de développer de nouveaux partenariats.

SODEXO GROUPE

Partenariat avec le WWF

En mars 2010, le WWF (World Wildlife Fund) et Sodexo ont signé un accord de trois ans **pour travailler ensemble au niveau mondial sur les questions environnementales et sur les questions de chaînes d'approvisionnement durables**. Cela a commencé avec notre politique sur les produits de la pêche responsable. D'autres chantiers sont en cours sur les produits agricoles, l'eau et l'énergie. L'accent est mis sur la protection de l'environnement et les pratiques de chaînes d'approvisionnement durables.

SODEXO GROUPE

Dialoguer avec les institutions pour promouvoir une vie saine

Sodexo met en œuvre de façon transparente, **un dialogue continu avec les institutions dans le monde entier pour promouvoir une vie saine** :

- Au niveau mondial, Sodexo est impliqué dans la stratégie globale de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, ainsi que dans des groupes de travail du OIT (Organisation Internationale du Travail).
- Au niveau de l'Union Européenne, Sodexo est impliqué dans les programmes de la plate-forme FERCO (Fédération Européenne de la Restauration Collective Concédée) sur des mesures traitant de l'alimentation, l'activité physique et la santé. Sodexo s'associe également au Réseau européen pour la promotion de la santé au travail.
- En France, Sodexo représente notre organisation professionnelle la SNRC, participe au comité technique du Programme National Nutrition Santé et est membre du Conseil National de l'Alimentation. En 2011, Sodexo a par ailleurs pris part au symposium scientifique national organisé dans le cadre du Plan National Obésité.

SODEXO GROUPE

Institut Sodexo pour la Qualité de Vie

En 2009, Sodexo a créé l'Institut Sodexo pour la Qualité de Vie pour soutenir, grâce à des données qualifiées et des recherches, notre objectif de devenir l'expert des solutions impliquant la qualité de la vie au quotidien. Avec un réseau d'experts, cet institut se réunit, mène et analyse des études nationales et internationales et fournit des idées avant-gardistes pour renforcer la compréhension des questions liées à la Qualité de Vie. Sodexo a également parrainé une Chaire, en partenariat avec l'ESSEC, qui facilite **une exploration des questions liées à l'amélioration de la qualité de la vie au quotidien**.

SODEXO FRANCE

Partenariat avec l'association Alliés pour combattre la malnutrition et la pauvreté

Sodexo est membre de l'association Alliés, une alliance internationale pour combattre la faim, initiative soutenue par l'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Alliés est un réseau multisectoriel qui comprend les ministères, les autorités locales, les médias, les entreprises, les organisations agricoles, les centres de recherche et des ONG. En 2009, pour la Journée Mondiale de l'Alimentation, Sodexo a organisé un forum avec Alliés qui a réuni diverses entreprises, ONG, autorités locales et organisations agricoles dans le but de **faciliter les synergies et les partenariats pour lutter contre la malnutrition et la pauvreté**.

Contact

Sodexo France
Direction Développement Durable

6, rue de la Redoute
78280 Guyancourt
France

bettertomorrowplan.fr@sodexo.com

Plus d'infos sur www.sodexo.com